المطبخ الأقدم في العالم
الطبخ في بلاد الرافدين

THE OLDEST CUISINE IN THE WORLD

المطبخ الأقدم في العالم

JEAN BOTTERO

تأليف: جان بوتيرو

JUMAH AL.TALABI

ترجمة: د.جمعة الطلبي

first edition 2022

الطبعة الأولى: 2022



العراق-بغداد-شارع المتنبي
ashurbanipal.bookstore
ashurbanipal_books
darashurbanipal@gmail.com
+964 770 656 5807

الرقم الدولي (ISBN)
000-0000-000-00-0

جان بوتيرو

المطبخ الأقدم في العالم

الطبخ في بلاد الرافدين

ترجمة د. جمعة الطلبي

بغداد - 2022



تقديم

يعد الطعام والولائم أمراً جوهرياً للتفاعل البشري من مائدة عامة الناس إلى الملك. والطبخ بوصفه تقنية وحرفة إعداد الطعام للاستهلاك البشري قديم قدم جنسنا البشري ومشترك في كل ثقافات الأرض. لكن تقنيات ومكونات الطهي تختلف اختلافاً كبيراً. وتشتمل على طرائق عدة منها الطرائق التقليدية الشائعة؛ مثل الشوي أو التحميص على نار في الهواء الطلق، والخبز أو الشواء في الأفران، والغلي في السائل، والتخليل، والتحمير، والتخمير، والتمليح، والتدخين، والخفق، وغيرها الكثير. ويبدو أن إبداع البشر في الحصول الطعام وحفظه وتقديمه لا نهاية له ويشكل مهنة رئيسة لجنسنا البشري.

ومع بداية الاستقرار والاستيطان في مناطق أعالي بلاد الرافدين وقيام القرى والمستوطنات الأولى وتدجين النباتات والحيوانات الأساسية في العالم القديم، التي تشتمل على الشعير، والقمح، والأغنام، والماعز، والبقر، والخنازير، التي تمثل حتى يومنا هذا أكثر من نصف إجمالي السعرات الحرارية التي يستهلكها الإنسان على هذا الكوكب. فنشأت في بلاد الرافدين تقاليد طهي متميزة بناءً على هذه الظروف البيئية والاقتصادية والثقافية الفريدة. وتعتمد طرائق أو أنواع الطهي أيضاً على مهارة ونوع تدريب الطاهي الفردي. وقد سجلت النصوص الكتابية

من بلاد الرافدين تفاصيل متنوعة عن الطبخ وأنواع المأكولات وطرائق تقديمها، سواء في البيوت، أو على يد طهاة محترفين في الأماكن العامة.

لقد أسهم التنوع البيئي في بلاد الرافدين في تنوع الامدادات الغذائية وغناها مما أدى إلى ظهور مطبخ محلي متميز منذ أقدم الأزمنة. إذ استفاد مطبخ بلاد الرافدين من مخزون كبير من الخضروات وخضار البساتين والحدائق، بما في ذلك عشرات الأنواع المختلفة من البصل، والثوم، والكراث، والزعفران، والعديد من الأعشاب والخضروات الطازجة، بما في ذلك البصل الأخضر، والجرجير، والخس، والحامول، والخردل، والكزبرة، والبقوليات مثل؛ الحمص، والعدس، والبازلاء، والفول، فضلاً عن الفجل، واللفت، والشمندر، والكمأة، والفطر، والعطريات، مثل الأرز والسرو، والفواكه، مثل؛ التفاح، والكمثرى، والسفرجل، والبرقوق، والرمان، والمشمش، واللوز، والجوز، والتمر، والفستق، وقلب النخيل والتوت، وبعد ذلك العنب، والتين.

في حين شملت اللحوم على لحوم كل من الماعز، والبقر، والخنزير والضأن، وتذكر النصوص القطع المميزة ؛ بما في ذلك الخاصرة، والساق، والفخذ، والصدر، والنخاع، والأعضاء الداخلية. وتشير أيضاً استعمال الدم كمكون ومستحلب، فضلاً عن استعمال الأمعاء لصنع النقانق. وكان اثنان من الطيور المدجنة الشائعة هما البط والوز، يستعملان في اللحوم والبيض. وأدخلت الثدييات والطيور المستأنسة الأخرى في أوقات مختلفة، بما في ذلك جاموس الماء، والدجاج، والجمل، والحصان. وشملت الطرائد كل من؛ الغزلان، والخنزير البري؛ والأرانب بأنواعها،

وأنواع عدة من الطيور، بما في ذلك الحمام، وطائر الدراج، والسمان، والحجل، وكذلك بيوض هذه الطيور (بما في ذلك النعام). ووفرت الأنهار والمستنقعات والبحيرات في بلاد الرافدين مجموعة متنوعة غنية من أسماك المياه العذبة والمالحة، وجراد البحر، والروبيان، وأنواع مختلفة من الأصداف والرخويات.

وتشمل الأطباق المعروفة في بلاد الرافدين القديمة الخبز، والكعك، والفطائر، والعصيدة، والحساء، واليخني، والشواء. وربما تم تناول نسبة أكبر من الطعام نيئة عما هي عليه اليوم. وكان لطريقة عرض وتقديم الطعام الأسبقية، إذ قدمت العديد من الأطباق معاً وبشكل مستمر سواء على مستوى البيت أو الولائم في الأماكن العامة.

يتابع السيد جين بوتيرو في هذا الكتاب الشيق كل ما يتعلق بالمطبخ الرافديني القديم بدءاً من تجهيز المواد وتحضيرها وطبخها وتقديمها عبر الاستعانة بمجموعة من النصوص الكتابية المسمارية، لا سيما المجموعة البابلية في جامعة ييل الأمريكية، وهي مجموعة من ثلاثة نصوص تشكل أقدم الوصفات الغذائية المعروفة لحد الآن في العالم القديم.

ويشير في تفاصيل الكتاب إلى أن تطوير التقنيات الأساسية المستعملة في الطهي قد بدأت قبل وقت طويل من كتابة النصوص الأولى، وإن هذا الجانب المهم في حياة الإنسان، مثل العديد من الجوانب الأخرى للحياة اليومية، نادراً ما كان موضوعاً مباشراً للسجلات النصية عبر معظم تاريخ البشرية؛ مثل النسيج وتربية الأطفال أو الأداء الموسيقي، إذ كان التدريب على كيفية تحضير الطعام يشكل "معرفة صامتة"،

تنتقل من جيل إلى جيل من دون اللجوء إلى الكتابة، وإن أكثر الطباخين هم من المحترفين أو من ربات البيوت، الذين تعلموا بالتجربة وليس عن طريق القراءة.

وقد سجل بعض الباحثين بعض المآخذ على تفسيرات ومناقشات السيد بوتيرو، لا سيما علماء المسماريات، إذ أشاروا إلى أنه كان يقدم معلومات النصوص التي أعتمدها في بعض الأحيان بطريقة مضللة، عبر الإشارة إلى أن جميع المحتويات والمكونات والقياسات والإجراءات الموصوفة في النصوص كلها مفهومة جيداً. لكنه يرد بالقول:(قلة من طلاب التاريخ اهتموا بجدية بموضوع الطبخ وتناول الطعام في بلاد الرافدين القديمة، أو اضطروا إلى عده مكوناً أساسياً لحضارة تلك البلاد، مع أنهم قد صادفوا الوثائق ذات الصلة ودرسوا أو عملوا معها). ويضيف: (هناك سبب وجيه لتحفظات معظم العلماء، تماماً كما هو الحال بالنسبة للتساهل الذي أطلبه الآن لأنني أجرؤ على كسر صمتهم. وهذا السبب هو الغياب شبه الكامل حتى وقت قريب جداً لأي نصوص محلية تحتوي على معلومات حول الموضوع الأكثر كشفاً والأكثر إثارة هنا- فن الطبخ في بلاد الرافدين- أي عادات ومعايير الكيمياء التي كانت تمارس بمهارة داخل حدود المختبر الرئيسي للأكل- المطبخ).

وأخيراً نقتبس قولاً آخراً له يوضح منهجه في كتابة هذا الكتاب، إذ يقول:(وآمل أن يغفر لي، إذا ما استخدمت نهجاً "أنثروبولوجياً" بدلاً من نهج تاريخي هنا- وبعبارة أخرى، أكثر انتباهاً للسلوك المعتاد والمعاني الأعمق للأكل والشرب من تقلباتهما في أثناء مرور الزمن.

فقـد وضعـت نصـب عينـي عـلى تلـك الصـورة البعيـدة والمتعـددة الألـوان وغـير المتوقعـة والآسرة للمطبـخ وعـادات الأكل لأولئـك الأفاضـل مـن أهالي بـلاد الرافديـن).

ومـع إن أسرار الأكل والـشرب لا يمكـن تقديرهـا وحصرهـا بالكامـل، إلا أن تفاصيـل هـذا الكتـاب الممتـع تكشـف لنـا بعـض أسرار المطبـخ الأقـدم في العـالم، مطبـخ بـلاد الرافديـن العظيمـة.

د. جمعة الطلبي

بغداد - 2022

(1)
الطبخ وملذات المائدة
في بلاد الرافدين



لا يوجـد شيء أكـثر شـيوعاً مـن الأكل والـشرب. وبالتأكيـد لا شيء يمكـن أن يطلعنـا عـلى ممثـلي الثقافـة بشـكل أفضـل مـن الانضـمام إليهـم للحظـة أو اثنتـين في هـذه الأنشـطة. فقـد نظـم كل مجتمـع، منـذ فجـر التاريـخ، هـذه الحاجـات الأساسـية الشـاملة عـلى وفـق عـدد محـدد مـن المعطيـات، وجميعهـا فريـدة في مجتمـع محـدد:

----- اختيـار متـداول، نصـف غريـزي، نصـف مـوزون للمـواد الغذائيـة المأخـوذة مـن المحيـط المبـاشر أو القريـب؛

----- نظـام مـن التقنيـات والإجـراءات التقليديـة الفعالـة التـي تهـدف إلى العمـل مـع المـواد الغذائيـة وتعديلهـا. وتحويلهـا عـن حالتهـا الأصليـة لجعلهـا صالحـة لـلأكل ولذيـذة؛

----- الروتين والطقوس، وربما الأساطير، لتنظيم استخدام الطعام، في الواقع، لإضفاء قيمة على الطعام تتجاوز مجرد الاستهلاك؛

----- وبالطبع كمية ونوعية الطعام المقدم بحسب حالة الأكل.

ويحافظ على كل هذا، مثل "الثوابت" الأخرى للحضارة، بأمانة وتنتقل من جيل إلى جيل- وأحياناً تتغير أو تثرى أو تتحسن، اعتماداً على التغييرات غير المتوقعة أو التفضيلات الجديدة، لكن في أغلب الأحيان من دون أي اختلافات جوهرية واضحة، كما هو الحال بالنسبة لتلك القواعد العميقة الجذور واللاواعية التي تحكم حياتنا.

وتخلق هذا الاستمرارية الممتدة ارتياحاً تاريخياً خالياً من الأحداث، حتى من وجهة نظر هؤلاء المؤرخين- المتفرجين اليقظين، لكن البعيدين.

على عكس المراقبين الفضوليين الآخرين لماضٍ بعيد إلى حد ما، فإن المؤرخين بطبيعة الحال أكثر اهتماماً وحساسية تجاه الموجات العالية في المدى الزمني مما هم عليه في هدوء تام. ولذلك يبدو أنهم يميلون قليلاً إلى أخذ مثل هذا الموضوع المتواضع والشديد الحساسية والرتيب على محمل الجد مثل الأكل والشرب الروتيني. وقد ثبت عدم اهتمامهم بصمتهم البليغ.

قلة من طلاب التاريخ اهتموا بجدية بموضوع الطبخ وتناول الطعام في بلاد الرافدين القديمة، أو اضطروا إلى عده مكوناً أساسياً لحضارة تلك البلاد، مع أنهم قد صادفوا الوثائق ذات الصلة ودرسوا أو عملوا معها.

ومن دون شك أن هذا الإهمال من المؤرخين هو السبب في أنه

في أثناء قرنين من الزمن منذ إعادة اكتشاف تلك البلاد المهيبة، التي محيت جذرياً وطويلاً من ذاكرتنا، ولم يكن أحد هؤلاء الآشوريين، كما يطلق عليهم، يُقدر على نحو كبير العمل الصعب والمثير للأعجاب، الذي أصبحوا عبره أسياد الأسرار البعيدة لـ "الكتابة المسمارية" التي لا يمكن فهمها تقريباً لتلك الثقافة القديمة، واللغات، الميتة أو المنسية، التي تم التحدث بها هناك- السومرية والأكدية- من الوثائق التي استخرجت من مخازن البلاد الوفيرة تحت الأرض وسلطت الضوء على بقاياها التي لا تعد ولا تحصى وشهاداتها البليغة. وبدت مستوحاة بشكل كافٍ من موضوعات الطهي في البلاد التي كانوا يستكشفونها لدرجة أنهم حاولوا حتى تقديم عرض عام حذر، مثلما فعلت بتردد عام 1982 م.

وآمل أن يغفر لي، إذا ما استخدمت نهجاً "أنثروبولوجياً" بدلاً من نهج تاريخي هنا- وبعبارة أخرى، أكثر انتباهاً للسلوك المعتاد والمعاني الأعمق للأكل والشرب من تقلباتهما في أثناء مرور الزمن. فقد وضعت نصب عيني على تلك الصورة البعيدة والمتعددة الألوان وغير المتوقعة والآسرة للمطبخ وعادات الأكل لأولئك الأفاضل من أهالي بلاد الرافدين.

وهناك سبب وجيه لتحفظات معظم العلماء، تماماً كما هو الحال بالنسبة للتساهل الذي أطلبه الآن لأنني أجرؤ على كسر صمتهم. وهذا السبب هو الغياب شبه الكامل حتى وقت قريب جداً لأي نصوص محلية تحتوي على معلومات حول الموضوع الأكثر كشفاً والأكثر إثارة هنا- فن الطبخ في بلاد الرافدين- أي عادات ومعايير الكيمياء التي كانت تمارس بمهارة داخل حدود المختبر الرئيسي للأكل- المطبخ.

بـلاد الرافديـن التـي نعرفهـا ليسـت واحـدة مـن تلـك الحضـارات القديمـة التـي فتحـت لنـا أرشـيفها بسـخاء؛ لم يسـمح لنـا بعـد بدخـول تلـك الغرفـة، التـي نعـرف بوجودهـا، لكنهـا كانـت مغلقـة. إن المعلومـات التـي تركهـا لنـا هـؤلاء النـاس تلامـس بشـكل واضـح مجـال واسـع للمـواد الغذائيـة البسـيطة غالبـاً؛ وبـصرف النظـر عـن بعـض الأسرار المختـصرة والمخفيـة في كثـير مـن الأحيـان التـي لم نسـتخلص منهـا أي شيء يمكّننـا مـن النظـر عـبر أكتـاف الطهـاة في أثنـاء انشـغالاتهم في ورش الطهـي السريـة الخاصـة بهـم مـع جدارتهـم، لكـن الخفيـة، في تحويـل المكونـات إلى طبيـخ مـن درجـة عاليـة.

لأن أسرار الأكل والشرب لا يمكن تقديرها بالكامل إلا عبر النظر إلى ممارسات الطهـي التـي لا يمكن اكتشـافها إلا بوسـاطة التفاصيل الموضحـة في الوصفات.

أقدم الوصفات المعروفة

أقـدم مجموعـة مـن الوصفـات التـي نعرفها، أقـدم كتاب طبـخ، لا تعود إلى مـا هـو أبعـد مـن نهايـة القـرن الخامـس قبـل الميـلاد. كان أول مؤسـس للطبـخ معـروف هـو ميثيكـوس، وهـو يونـاني مـن سـيراكيوز، وكان معـاصراً لأفلاطـون، الـذي استشـهد باسـمه ذات مـرة. وكان "محترفـاً"، ويُعـرف عـلى أنـه " فيديـاس[1]* الطبـخ". وقـد نـشر تعليـمات أصبحـت أطبـاق البحـر

(1) * - فيديـاس (باليونانيـة: Φειδίας؛ مـن نحـو 480 - 430 قبـل الميـلاد) هـو نحـات ورسـام ومهنـدس معـماري يونـاني قديـم. صنـع تمثـال زوس في أولمبيـا الـذي كان أحـد عجائـب الدنيـا السـبع في العـالم القديـم. وقـد صمـم فيديـاس أيضـاً تماثيـل الإلهـة أثينـا عـلى أكروبوليـس أثينـا، وبالتحديـد أثينـا بارثينـوس داخـل البارثينـون، وأثينا برومـاخـوس، وهـو تمثـال برونـزي ضخمـة انتصب بينـه وبـين بروبيلايـا، وهـي

المتوسط، لا سيما الأسماك، كما يذكر أثينايوس في "مأدبة الحكماء"[(1)]*.

وبصرف النظر عن بعض الأجزاء، فإن كتاب ميثيكوس كان قد فُقد. لذا فإن أي شخص يرغب حقاً في مراجعة أقدم مجموعة من النصائح ووصفات الطبخ المحفوظة جيداً يمكنه فقط- في الغرب، على الأقل- الرجوع إلى فن الطبخ الشهير المؤلف من ابيشيوس[(2)]*، وهو روماني نهم مشهور، وخبير في المأكولات عاش في بداية عصر مبتذل، لكن كتابه، الذي يحتوي على نحو مائة وعشرين وصفة، وقد جمع بالفعل بعد ثلاثة قرون على أساس الملاحظات التي تركها هذا

بوابة ضخمة كانت تمثل مدخل الأكروبول في أثينا. وهو ابن رجل يدعى خارميدس، اعتقد القدماء أن معلميه هما هيغياس وأجيلاداس. (المترجم).

(1) * - أثينايوس (باليونانية: Ἀθήναιος) هو خطيب ونحوي إغريقي من ناوكراتيس في مصر، وعاش في نهاية القرن الثاني وبداية القرن الثالث للميلاد. وتخبرنا موسوعة سويداس أنه عاش في عهد ماركوس أوريليوس، لكن الاحتقار الذي يتكلم به عن كومودوس (مات 192 م) يظهر أنه عاش بعد ذاك الإمبراطور. ويعد عمله ديبنوسوفيستاي (باليونانية: Δειπνοσοφισταί)، ويعني مائدة الحكماء أو المفكرون، ويقع في خمسة عشر كتاباً. ويمثل هذا العمل مخزناً هائلاً للمعلومات المتنوعة، وأغلبها موضوعات متعلقة بالمائدة.(المترجم).

(2) * - أبيشيوس طباخ روماني كان قد وجد طريقة لتعبئة المحار الطازج لإرساله للإمبراطور ترجان في أثناء قيامه بحملة على بلاد الرافدين في نحو 115م. وتعني كلمة أبيشيوس باللاتينية "حب الطعام"، وهي مجموعة من الوصفات تعود لعصر روما القديمة، اشتهر في القرون اللاحقة، وكتب بلاتينية سوقية أكثر مما هي اللغة اللاتينية الكلاسيكية، ويعتقد على نحو كبير أن مؤلفه هو ماركوس غافيوس.(المترجم).

المستكشـف الرائـع للصلصـات واليخنـات[1]*. ولم نعـثر حتـى الآن عـلى أي نـص طبـخ كامـل، قبـل ابيشـيوس، قـد يعرّفنـا عـلى الفـن المبكـر لتحضـير الطعـام، وأولويـات الأذواق القديمـة غـير الناضجـة.

وينطبـق هـذا عـلى العـالم القديـم كلـه الـذي في متنـاول أيدينـا: المصريـون، والحثيـون، والعبرانيـون مـع كتابهـم المقـدس، والفينيقيـون، وجميـع مـا تبقـى منهـم. ويمكننـا بسـهولة معرفـة مـا أكلـوه، لكـن ليـس كيـف أعـدوه أو اسـتمتعوا بـه؛ فأسرارهـم في الطهـي مـا تـزال بعيـدة عنـا.

وبالنسـبة لبـلاد الرافديـن، حتـى وقـت قريـب، لم يكـن لدينـا سـوى وصفـة واحـدة مختـصرة، تعـود إلى نحـو 400 قبـل الميـلاد، لنـوع مـن حسـاء البـلاط؛ ومنـذ أكـثر مـن ألـف عـام كانـت هنـاك فكـرة غامضـة عـن تكويـن نـوع مـن "الكعكـة". إذن كيـف يمكـن أن نعـود إلى أبعـد مـن ذلـك ونحصـل عـلى فكـرة عـن خصوصيـات الطعـام، بـل المطبـخ الراقـي، في تلـك البـلاد الموقـرة؟

لقـد أدى اكتشـاف غـير متوقـع، كما يحـدث أحيانـاً في هذه الأرشـيفات، إلى زعزعـة الأمـور قبـل بضـع سـنوات. وقـد دفعنـا، إذا تجرأنـا عـلى قـول ذلـك، إلى القيـام بقفـزة هائلـة إلى حـد مـا لألفـي عـام إلى الـوراء: فمـن ألفـي سـنة قبـل أبيشـيوس! هنـاك ثلاثـة ألـواح مسـمارية، يعـود تاريخهـا إلى نحـو 1600 قبـل الميـلاد، وقـد اسـتخرجت مـن أدراج المجموعـة البابليـة

---

(1) * - اليخنـي كلمـة فارسـية تعنـي "المطبـوخ"، وهـو ضرب مـن المأكـولات منتـشر في مناطـق مختلفـة مـن شـبه جزيـرة البلقـان وحتـى جنـوب شرق آسـيا. وهـو طبـق مـن اللحـوم والخـضروات مطبـوخ ببطء في سـائل في طبـق أو مقلاة مغلقـة.(المترجم).

الوافرة في جامعة ييل[1]*- التي يطلق عليه أحياناً اسم ألواح بابلية من ييل(YBC)-، لقد نقلتنا إلى وقت قبل زمن ميشيكوس الموقر. وقد قدمت النصوص الكاملة وترجمتها ومناقشتها في نصوصي المطبخية الرافدينية، وسوف يستشهد بها أو تذكر في جميع أنحاء العمل الحالي.

ويبدو أن هذه الوثائق، التي أبدعت في جنوب بلاد الرافدين، قد ظهرت في نحو 350 سطراً، التي للأسف لم تنجو جميعها من عاديات الزمن، وهي تحتوي على نحو أربعين وصفة، وتكفي للحصول على بعض المعرفة، أخيراً، عن أسرار مطبخ بلاد الرافدين، ولتقديم وصف واضح وصريح للإجراءات والتقنيات- "المبادئ" التي يمكن أن نقول أنها – كانت تحكم المطبخ والذوق في ذلك الوقت. وتشكل هذه الوثائق مساهمة غير متوقعة واستثنائية- وهي الوحيدة التي لدينا من هذه العصور القديمة المعتبرة- في أقدم تاريخ للأكل، بل للأكل الصحي، وهي مساهمة تستحق أن يكشف عنها وتناقش هنا. إذ إنها وحدها تضفي الشرعية على الكتاب الحالي. لقد رأيت هذا الموضوع على أنه فرصة رائعة للتعمق في موضوع أهمل وتجاهل عملياً من الجميع، بما في ذلك المحترفون، لكنها آسرة لأي شخص مهتم بمعرفة البشرية بماضيها اللامتناهي والغامض، وتقدمها البطيء والغامض. لقد سمحت لي بالاطلاع على أكثر الزوايا الخفية في الحياة والفكر في بلاد الرافدين، لا سيما في وقت كان بعيداً جداً ومع ذلك معروفاً جداً وغامضاً وغير

(1) * - جامعة ييل، هي جامعة أمريكية خاصة تقع في كنتيكت. تأسست عام 1701م. وتعد ثالث أقدم معهد للتعليم العالي في الولايات المتحدة الأمريكية. وهي واحدة من أعظم الجامعات العالمية، ويعمل بها 65 حائزاً على جائزة نوبل.(المترجم).

ملموس للغاية حتى الآن. وحول ما كان لدينا حتى الآن فقط صياغة أسئلة من دون إجابات، وشكل فقط نظريات غير مستقرة ومتزعزعة.

وانتهز الفرصة للتقصي على نطاق واسع إلى حد ما مع التركيز على هذه المعلومات الجديدة. ولننظر إلى ما هو أبعد من ذلك ونقدم ما توصلنا إلى معرفته عن المطبخ وعادات الأكل بين أسلافنا الأكثر قدماً، وحتى نتمكن من ذلك، وبفضل الكنوز الوثائقية المكتشفة حديثاً، يجب أن نعين ونحدد بُعداً آخر من ماضينا الأقدم الذي يمكن الوصول إليه. وهذا مهم بشكل خاص- كما سوف يصبح واضحاً للغاية- لأن كل شيء في حياتهم اليومية، بما في ذلك سلوكهم الديني، ومفاهيمهم عن الحياة والموت، كانت بالضرورة مدمجة وبقوة في دورة الأكل والشرب. لذلك، يمكن للمرء، بواسطة مثل هذا الانعطاف، الحصول على مقدمة أصلية وقوية للنماذج العظيمة للحضارة المتطورة والذكية في بلاد الرافدين، التي تظهر بالفعل إشارات خاصة بكتابنا.

بهذه الروح، بدا لي أنه من المفيد، عندما سمح الموضوع، تضمين أكبر عدد من التفاصيل، والاقتباسات، والتذكيرات، والقطع الكاملة الصادرة عن هؤلاء الأسلاف الأوائل، أو غير المعروفين، أو غير المألوفين تماماً، التي من شأنها أن تمكننا من اكتشاف بعض من أسرار غير متوقعة في الأكل والشرب كما فهموها ومارسوها حتى نقدر ونتذوق الأشياء كما قدّروها وتذوقوها.

إن التحدث فقط عن أفكار وتفضيلات سكان بلاد الرافدين سوف يكون طريقة غريبة ومضجرة لتقديم الطهي والأكل، اللذان لم يكونا

بـأي حـال مـن الأحـوال فكـرة تجريديـة، لكنهـا كانـت ممارسـات ملموسـة وشـائعة للغايـة، مرتبطـة بـكل شيء مـن حولهـم. ولا يجـب أن ننـسى أبـداً أن المؤرخـين الجيديـن لا يسـعون إلى المـاضي برؤيتنـا وخبرتنـا الخاصـة، المحرفـة بمنظورنـا الخـاص، "عقليتنـا المحـددة"، لكـن مثلـما حـضرت لأولئـك الذيـن قـد فكـروا فيهـا وحلمـوا بهـا.

لقـد حاولـت اخـراج أي وجهـة نظـر احترافيـة مـن هـذا العمـل، أي لغـة علميـة و"فكريـة"، مـن أجـل جعـل عـرضي التقديمـي أكـثر وضوحـاً- حتـى لـو لم تكـن الأجـزاء الموجـودة هنـا وهنـاك دائمـاً واضحـة تمامـاً: هناك أحيانـاً، بعـد كل شيء، الصياغـات التقنيـة التـي تتطلـب جهـداً شـخصياً بسـيطاً مـن أي شـخص ليـس محترفـاً، لكنـه ببسـاطة حريـص عـلى فهمهـا.

لقـد قمـت بنفـسي بترجمـة جميـع النصـوص الأصليـة التـي استشـهدت بهـا هنـا؛ أي أننـي حولـت إلى لغتنـا خطابـاً غريبـاً عنهـا، وإدخـال مواصفات إضافيـة في الأصـول متـى كانـت مفيـدة أو غـير معروفـة أو إضافيـة. وإن أي شيء في الحالـة الحاليـة لمعرفتنـا ليـس قابـلاً للترجمـة تقريبـاً، قمـت بنسـخه ببسـاطة، أو أضفـت علامـة اسـتفهام بحـذر.

لقـد أرفقـت بـين قوسـين مـادة فقدهـا النـص نفسـه في أثنـاء محـن الزمـن، لكـن إعـادة بنائهـا سـهلة أو آمنة نسـبياً: هـذه الممارسـة، وإن كانت مزعجـة في بعـض الأحيـان، إلا أنهـا صادقـة وجديـرة بالثقـة، لإعطـاء فكـرة تقريبيـة عـن الكميـات، التـي كان لهـؤلاء الأشـخاص نظـام مختلـف تمامـاً عـن نظامنـا. لقـد اخـترت تحويـل كل شيء، حتى لـو كان تقريبـاً، إلى النظام القيـاسي. آمـل ألا أتعـرض للنقـد لاسـتخدام الكيلوغرامـات وآلات القيـاس!

(2)
الإطار، المنطقة، والناس



أولاً، مـن هـم هـؤلاء النـاس؟ أيـن وكيـف كانـوا يعيشـون، هـؤلاء الآكلـون والشـاربون القدامـى الذيـن نرغـب في الانضـمام إليهـم في مطابخهـم وعـلى موائدهـم؟

بـلاد الرافديـن ("بـين نهريـن" ، كـما يحددهـا هـذا الاسـم اليونـاني)، التـي تغطـي أراضيهـا تقريبـاً مسـاحة العـراق الحاليـة، تسـتحق مثـل هـذا التصنيـف لمـدة سـبعة أو ثمانيـة آلاف عـام فقـط- وهـو مقـدار ضئيـل مـن الزمـن في مخططنـا للعصـور الجيولوجيـة المذهلـة.

حينـما أثقلـت الأنهـار الجليديـة الرباعيـة المتتاليـة نصـف الكـرة الشـمالي، فـإن الرطوبـة الشـديدة التـي غمـرت الغـلاف الجـوي في ذلـك الوقـت حتـى الـشرق الأوسـط، والذوبـان الهائـل للكتـل التـي لا حـصر لهـا مـن الثلـج والجليـد عـلى الجبـال، قـد حولـت هـذا الـوادي الطويـل-

العالــق بــين النتــوء الهائــل للقوقــاز في الشــمال، والخليــج الفــارسي في الجنــوب، والتموجـات الناعمـة للصحـراء السـورية- الفارسـية إلى الغـرب، والمنحـدر الخفيـف للهضبـة الإيرانيـة إلى الـشرق- إلى حـوض ضخـم: قـاع لنهـر منفـرد هائـل.

وقـد انحـسرت هـذه الكتلـة الضخمـة مـن المياه المتدفقـة، فقـط بعـد الجفـاف العالمـي البطـيء الـذي بـدأ في نهايـة الحقبـة الجليديـة الأخـيرة منـذ نحـو عـشرة آلاف سـنة، ولم تعـد تُغـذى، وتدريجيـاً، كشـفت عـن منطقـة أصبحـت أوسـع عـلى نحـو متزايـد. وأخـيراً شـكل النهـر منطقـة إلى مـا بقـي منـذ ذلـك الحـين: وهـي مسـاحة شاسـعة مـن الأرض محاطـة بالحواجـز الطبيعيـة نفسـها، وتـصرف بواسـطة كتلتـين مائيتـين متوازيتـين متدفقتـين كانتـا مهمتـين عـلى نحـو واضـح، لكـن أصغـر بكثـير من سـلفهما القديـم المنفـرد: نهـر دجلـة مـن الـشرق، ونهـر الفـرات إلى الغـرب.

وتكـون تربـة هـذه الأرض الجديـدة مـن طبقـة ثقيلـة مـن الرواسـب التــي أزيلــت عــبر آلاف الســنين عــلى قاعــدة مــن الصخــور الرســوبية الخشـنة مـن الأصـل السـابق نفسـه، التـي مـن شـأنها أن تشـكل إلى الأبـد أســاس الأرض الطينيــة الخصبــة. وقــد أصبحــت هــذه الأرض الخصبــة والسخية القـدر الزراعـي لبـلاد الرافديـن بالمعنـى نفسـه، لأن حضـارة بـلاد الرافديـن كانـت مكرسـة في المقـام الأول للزراعـة بشـكل عام- وبشـكل أكبر في الجنـوب، لزراعـة النخيـل- وبموطئهـا العشـبي لتربيـة الماشـية الصغـيرة والكبـيرة عـلى حـد سـواء، الأبقـار في المقـام الأول.

وفي حـين كانـت الشـمس تغمـر الامتـداد الآخـذ في الاتسـاع لـلأرض

الجديـدة، جـاء المهاجـرون مـن السـكان المحيطـين، الذيـن كانـوا قد سـكنوا بالفعـل في المرتفعـات الصلـدة إلى الشـمال الشرقـي والـشرق، للاسـتفادة مـن الوفـرة والسـكن في أجـزاء مـن الأرض المفتوحـة. وهكـذا تشـكلت بـلاد الرافديـن في البدايـة وأصبحـت مأهولـة.

وفيـما يغطـي بضعـة آلاف مـن السـنين، وجدنـا فقـط بقايـا أثريـة متناثـرة لشـاغلي الأرض الأوائـل، ولا نعـرف شـيئاً عـن الخصائـص الفيزيائية لهـؤلاء الأشـخاص- وأمثالهـم، وحياتهـم، ناهيـك عـن كلامهـم، والسـمات الثقافيـة التـي جلبوهـا، كل مجموعـة بطريقتهـا الخاصـة- أو قطعانهـا، ونباتاتهـا المألوفـة، وحيواناتهـا الداجنـة إلى حـد مـا، ومواهبهـا وقدراتهـا التـي مـا تـزال خجولة. إذ كانوا يعيشـون في مسـتوطنات "قرويـة" متواضعة ومسـتقلة ومعزولـة عـلى الأرجـح، وقـد نجـوا قبـل كل شيء بالتجمـع سـوياً، وربمـا عـن طريـق إنتـاج القليـل مـما يحتاجـون إليـه للعيـش.

ولم يتخـذ هـؤلاء الفاتحـون لـلأرض الجديدة خياراً سـيئاً في إلقـاء نصيبهم عليهـا. وقـد كانـت تفتقـر تماماً إلى الصخـور والمـوارد المعدنية المرتبطـة بها، باسـتثناء القليـل مـن الحجـر الجـيري المتوسـط وبضـع قطـع مـن الإسـفلت، وتفتقـر إلى العديـد مـن الأنـواع النباتيـة، لا سـيما الأشـجار، ومـع ذلـك، تمتعـت الأرض بمزايـا لا توصـف بسـبب طبيعـة تربتهـا. لكن المنـاخ كان حاراً وجافـاً جـداً، لا سـيما في المنطقـة الجنوبيـة؛ وكان المطـر نـادراً وقليـلاً جـداً بحيـث لا يكفـي لسـقي الأرض أو حتـى الإسـهام في الارتفاع السـنوي للأنهار، مـن أجـل تمديـد تأثيرهـا المفيـد وإطالـة أمـده. ولم يكـن مـن المحتمـل أن هـذه مسـاوئ في البدايـة قـادرة أن توجـه الأرض نحـو المسـتقبل الزراعـي.

وتغير كل ذلك عندما ولدت فكرة - في أي تاريخ وتحت أي ظروف لن نعرف أبداً- أن الري يمكن تطويره والتحكم فيه بشكل أفضل إذا ما مدت المياه المتدفقة، وتحكم فيها عن طريق حفر القنوات التي تصل بين النهرين.

ولم يكن تأثير هذا الاكتشاف المثير، على المستوى الاقتصادي، مجرد تسهيل كبير وتعزيز العمل المنجز لإنتاج المواد الغذائية: فقد امتد تأثيره حتى إلى البنية السياسية. ويتطلب تخطيط مجاري المياه الاصطناعية هذه وحفرها وصيانتها حشد قدر كبير من الطاقة، وتجميع العديد من العمال والإشراف عليهم، وتعاون أوثق فيما بينهم وأكثر توجيهاً. ويجب أن تكون المستوطنات القديمة، غير المهمة والمعزولة، قد اجتمعت معاً وأقامت في تجمعات مركزية أكثر كثافة- "البلدات" الأولى- من أجل إدارة الأراضي المحيطة بها في نظام كان من الآن فصاعداً ملكياً بحزم وعلى نحو دائم.

وفي مقابل مثل هذا العمل، كانت الأرض قادرة على الإنتاج، وفي الواقع استطاعت، كما أشار هيرودوت (1.193) وسترابو (16.14) أنتاج "مائتي ضعف ... حتى ثلاثمائة ضعف" في منتجات الحبوب، التي بدت متكيفة على نحو مثالي؛ في حين أن الوجود السخي للمياه شجع عمليتي تسمين المواشي وزراعة نخيل التمر من ناحية، وأشجار الفاكهة والخضروات المنزلية من ناحية أخرى. وفي مثل هذه البيئة لم يكن هناك فقط ما يكفي للعيش، لكن بدأ الفائض يحدث بشكل عفوي، وبطريقة واضحة.

وقد مكن هذا الفائض السكان ليس فقط من البقاء على قيد الحياة نتيجة ثمار عملهم وعدم الرغبة في أي شيء في أراضيهم، لكن أيضاً الحصول، على الأقل عبر المقايضة على المواد التي، التي حرمتهم منها طبيعة أرضهم، لا غنى عنها مع التحسين التدريجي لعاداتهم، بما يتناسب مع تطورهم الاقتصادي مثل: خشب البناء والنجارة؛ الحجر الخام والأحجار الكريمة، والمعادن، لا سيما النحاس والقصدير والفضة. وكان عليهم فقط الذهاب لجمعها أينما وجدت في المناطق المحيطة: فإلى الشرق، في زاغروس وعلى الهضبة الإيرانية، بل في الواقع وراءها؛ وإلى الشمال الغربي، في غابات وجبال سوريا وآسيا الصغرى. ولم يكن لدى بلاد الرافدين فقط ما يكفي للتجارة و "الدفع" مقابل البضائع، لكن ومع أن الاتصالات مع ممثلي الثقافات الأخرى كانت مؤقتة، إلا أنهم شجعوا التبادل للمفاهيم والخبرات والاكتشافات والمعرفة الفنية (إحدى وصفاتنا، رقم 16، قد أستعيرت من عيلام، الجارة الجنوبية الشرقية)، فضلاً عن الصور والأفكار التي تثري وتهذب بشكل يتناسب وحياة وثقافات الطرفان كليهما.

وربما وصلت الأمور إلى هذه النقطة في نهاية الألفية الرابعة قبل الميلاد. كان ذلك وقتها- كما يتضح من عدة آلاف من الألواح الصغيرة المصنوعة من الطين (المادة الخام الأكثر تحملاً في البلاد، التي يمكن استخدامها في كل شيء) في أنقاض مدينة أوروك الجنوبية القديمة، التي رسم عليها النقوش الأولية للعديد من الأشياء اليومية، التي غالباً ما يمكن التعرف عليها مصحوبة بعلامات ترقيم بسيطة بأداة مدببة- إذ اكتشفت الكتابة لأول مرة في العالم(- تلك العملية التي لا تضاهى

لنقل الأفكار والمشاعر، من أجل تجسيدها، وتثبيتها خارج الشخص مثل العديد من الأشياء المستقلة والملموسة، ثم توصيلها للآخرين، في كل مكان، في الزمان والمكان).

وبصرف النظر عن بعض المجموعات الصغيرة من العلامات أو الرسومات التي كان من الواضح أنها مخصصة للاستخدام الخاص للمهنيين الذين كانوا "يتعلمون حروفهم"، مثل القواعد النحوية الأساسية لدينا، فإن هذه الكتابات الأولى، التي ما تزال في حالة تقريبية، تظهر منذ البداية في الوثائق الحسابية: كان من الواضح أن سبب وجودهم هو تذكر المحتوى والتفاصيل وأعداد المعاملات المنفذة أو المخطط لها، فيما يتعلق بتوفير أو توزيع ثمار عمل الناس، وتفترض مثل هذه الحسابات وفرة اقتصادية حقيقية يجب إدارتها. وهكذا فإن ظهور الكتابة يدل، على وفق أسلوبها، أن بلاد الرافدين في ذلك الوقت، وعن طريق ثروة مواردها المستغلة، أصبحت بالتأكيد أرضاً منظمة وفاخرة - قوة اقتصادية حقيقية، من دون شك متفوقة على الشعوب والثقافات المنتشرة حولها، الذين حافظت معهم على التبادل المادي أو الثقافي.

وفيما يتعلق بالمنطقة الجنوبية- على بعد نحو خمسمائة كيلومتر من الخليج الفارسي- التي كانت عموماً المنطقة الأكثر اكتظاظاً بالسكان والأكثر إبداعاً، فإن بعض البيانات التي كشفت لاحقاً فقط، لكن قد تنقل بحذر إلى مدة قبل بضعة قرون، تمكننا من رؤية السكان أنفسهم في نهاية الألفية الرابعة قبل الميلاد.

ومهما كان وضع السكان الأولين، فإن الشعوب التي لدينا عنها علامات

أثرية فقط- وبعبارة أخرى، الذين كانوا صامتين في الأساس- لا يمكننا إلا أن نفترض أنهم تركوا أيضاً ولو علامة متواضعة على التنمية المشتركة، هما مجموعتان عرقيتان تبرزان من الظل: السومريون والأكديون.

ويجب أن تكون المجموعة الأولى قد وصلت من الشرق، من إيران، واستقرت بالقرب من البحر، في المنطقة التي سميت فيما بعد بأرض سومر. ويبدو أنهم كانوا منفصلين تماماً عرقياً وثقافياً ولغوياً. وعند دخولهم المنطقة، يبدو أنهم قطعوا جميع الروابط السابقة: على حد علمنا، لم يتلقوا أبداً أي دماء جديدة ولم يتصلوا أبداً بشعوبهم، إذا ما تركوا أياً منهم وراءهم. وسوف تكون عزلتهم قاتلة عرقياً لهم. ومن ناحية أخرى، ونتيجة لمعرفتهم السابقة وتقدمهم، وقبل كل شيء بفضل براعة فطرية مدهشة، يبدو أنهم عند وصولهم إلى بلاد الرافدين كانوا بالفعل متقدمين جداً، أو أصبحوا سريعاً جداً كما هو مقترح في الأسطورة عن الحكماء السبعة، وكانوا في وضع يسمح لهم بتثقيف جيرانهم الجدد، الذين كانوا ما يزالون في حالة بدائية.

وفي المجموعة الأخرى، يمكننا تحديد الأكديين بوضوح، الذين استقروا هناك أولاً، على ما يبدو، في أرض أكد، أعلى أرض سومر. ونعتقد أننا نعرف المزيد عن هذه المجموعة، بقدر ما كانوا من الساميين، وأعضاء من السكان القدامى الذين ما يزال أحفادهم البعيدين يعيشون اليوم، منتشرين على نطاق واسع بشكل أساس في الشرق الأوسط. وما يزال يتحدث بلغاتهم هناك: من بينها العبرية والآرامية والعربية. وهي واحدة من أولى مراكز الاستيطان والانتشار.

وكان أبرزهـا في ذلـك الوقـت في سـوريا عـلى طـول الحـدود الشـمالية للصحـراء السـورية العربيـة الكـبرى، ويبـدو أنهـم كانـوا رحـلاً جزئيـاً مـن مـدة طويلـة. ومنـذ عصـور مـا قبـل التاريـخ فصاعـداً، يجـب أن يكونـوا قـد انجذبـوا، بشـكل فـردي أو في عائـلات أو مجموعـات، حيـث الخصوبـة غـير العاديـة والسـهولة النسـبية للعمـل والحيـاة في أرض بـلاد الرافديـن، ويمكننـا أن نفهـم خطتهـم الظاهـرة للتخـلي عـن وجـود غير مؤكـد ومتحرك والاسـتقرار في حيـاة أسـهل: ومـع وضـع هـذا الهـدف في الحسـبان، كان عليهـم فقـط اتبـاع الدفـق المنحـدر لنهـر الفـرات، ولـو سـيراً عـلى الأقـدام، بوصفهـم بـدواً رحالـة طيبـين. ونعتقـد أن مثـل هـذه الهجـرة التـي بـدأت في ظـلام عصـور قبـل التاريـخ، قـد اسـتمرت لاحقـاً مـن دون انقطـاع لآلاف السـنين. ولم يُمكّـن هـذا الأكديـين فقـط مـن الحفـاظ عـلى الاتصـالات والعلاقـات الثقافيـة مـع أقـرب أقربائهـم، مـع "جذورهـم"، لكنهـم تلقـوا الدعـم باسـتمرار منهـم- وهـي ميـزة عرقيـة كبـيرة يدينـون لهـا بتفوقهـم المطلـق عـلى السـومريين وهيمنتهـم النهائيـة عـلى البـلاد.

ومتـى (ربمـا بـدأت في أوائـل الألفيـة الرابعـة ق.م، إن لم يكـن قبـل ذلـك)، وتحـت أي ظـروف التقـى السـومريون والأكديـون بعضهـم ببعـض، ثـم اتحـدت القـوى تدريجيـاً، هـي أسـئلة لـن نتمكـن أبـداً مـن الإجابـة عليهـا. لكـن الحقيقـة أنـه مـن تعايشـهما الطويـل والمثمـر (العمليـة، مـن دون شـك لم تكـن دائمـاً مسـتمرة ومتناغمـة)، ظهـر شيء جديـد، غـير متوقـع، وكبـير - طريقـة جديـدة للعيـش والتفكـير، معقـدة ومهيبـة، أصليـة وبارعـة، التـي، نظـراً لأهميتهـا اللاحقـة، لا يمكننـا ببسـاطة نطلـق عليهـا ثقافـة متقدمـة للغايـة، لكـن يجـب عدهـا حضـارة لامعـة ومضيئـة،

الأولى في العالم، ومن دون أدنى شك، تستحق مثل هذا اللقب المرموق.

وقد أسهم الأكديون، في البداية، في "العلاقات الضعيفة"، بنصيبهم العادل على نحو مؤكد، وإن كان في البداية متواضعاً إلى حد ما. لكن إسهاماتهم تميزت بعمق، باستمرار، بالتأثير الثقافي القوي للسومريين- حالما أستوعب السومريون، في نهاية الألفية الثالثة على أبعد تقدير، إلى الأبد من جموع الساميين الأكديين، الذين كانوا فجأة ومرة واحدة وإلى الأبد، قد أصبحوا جميعاً سادة البلاد، وقد تم الحفاظ على طريقة الحياة الباهرة التي أطلقها السومريون والأكديون معاً وتطويرها بطريقتها الخاصة.

ليس من الضروري أن نتبع قرناً بقرن مغامرة الثلاثة آلاف عام، التي حدث في أثناءها توحيد "اتحاد" بسيط من الدول الصغيرة المتماسكة ثقافياً، لكنها حرة سياسياً، كل واحدة مجتمعة حول "بلدة"، لأول مرة (في الثلث الأخير من الألف الثالث ق.م) من الشهير سرجون العظيم(2279-2334 ق.م)، ملك مدينة أكد في إمبراطورية قوية، لكنها هشة وعابرة، أو كيف اختزلت في يد حمورابي القوي (1750-1792 ق.م) إلى مملكة أصغر وأقل طموحاً، لكنها أكثر اتساقاً وقابلة للحياة تتمحور حول بابل. وبعد ذلك، قسمت المملكة إلى دولتين، غالباً متنافستين، لكن من وقت لآخر، دولتان متحالفتان- واحدة في الجنوب، بابلية، متمركزة في بابل، وواحدة في الشمال، آشورية، تمركزت أولاً في آشور، ثم في كالخو، ثم في نينوى ، لكل منها عاداتها وقوانينها الخاصة وحتى روحها، لكن بجذورهما المشتركة، حتى منتصف الألفية الأولى قبل الميلاد.

وبـدأت بـلاد الرافديـن، في ذلـك الوقـت، التـي غزاهـا كـورش الكبـير (530-538 قبـل الميـلاد)، ودمجـت في إمبراطوريـة الفارسـية الضخمـة، تفقـد اسـتقلالها وطاقتهـا، التـي اهتـزت أكـثر بغـزو الإسـكندر الأكـبر في 330 قبـل الميـلاد. وبعـد ذلـك، كان هنـاك اسـتيلاء أتباعـه السـلوقيين، ثـم المرحلـة الهيلينيـة التـي غزتهـا بعـد ذلـك، وتـم القضـاء عـلى بـلاد الرافدين في النهايـة مـن الفرثيـين. ولم يكـن بوسـع بـلاد الرافديـن أن تفعـل شـيئاً سـوى أن تمـوت وتتـلاشى ببـطء مـن الذاكـرة في بدايـة العـصر الجديـد.

وفي أدنـاه مخطـط موجـز للتسلسـل التاريخـي بكثـير مـن التفصيـل في التسلسـل الزمنـي الآتي:

عصر قبل التأريخ

الألـف السـادس ق.م: تظهـر المنطقـة شـيئاً فشـيئاً مـن الشـمال إلى الجنـوب بكونهـا أرضـاً منخفضـة كبـيرة بـين نهـري دجلـة والفـرات. وكان يسـكنها مجموعـات عرقيـة غـير معروفـة أتـت مـن منحـدرات الجبـال في الشـمال والـشرق. ومـن المؤكـد أن هـذه المجموعـات تشـمل سـاميين مـن الأطـراف الشـمالية للصحـراء السـورية العربيـة.

الألـف الرابـع ق.م(عـلى أبعـد تقديـر): بعـد وصـول السـومريين (عـلى الأرجـح مـن الجنـوب الشرقـي)، بـدأت عمليـة تفاعـل وتبـادل لتشـكيل أول حضـارة كـبرى في المنطقـة. وسرعـان مـا ينشـأ مجتمـع حـضري عـن طريـق توحيـد القـرى البدائيـة ذات الحكـم الـذاتي إلى حـد مـا.

العصر التاريخي (جميع التواريخ قبل الميلاد)

من نحو 3200 ق.م: عصر السلالات المبكرة: اختراع الكتابة.

2900 _2330 ق.م: سـلالة أور الأولى (أور 1) ، سـلالة لگش: زمن دول المدن المسـتقلة.

2330 - 2100 ق.م: العصر الأكدي القديم: أول إمبراطورية سامية أسست مـن سرجـون الكبير(السـلالة الأكديـة): غـزو الگوتيـين وزمـن " الفـوضى".

2100 - 2000 ق.م: مملكــة(ســلالة أور الثالثــة، أور 3): الوافــدون الأوائــل مــن القبائــل الســامية الجديــدة، الآموريــين.

2000- 1700 ق.م: الممالـك المتنافسـة: سـلالات إيسـن- لارسـا، أشـنونا، مـاري، الـخ. العـصر الآشـوري القديـم: أول حـكام آشـور. العـصر البابـلي القديـم (بـدءاً مـن عـام 1894 ق.م): سـلالة بابـل الأولى (بابـل 1).

1750 - 1600 ق.م: هيمنــة بابــل. قــام حمــورابي (1792-1750ق.م) بإعـادة توحيـد البـلاد في مملكـة تتمحـور حـول بابـل، التـي حافـظ عليهـا خلفـاؤه الخمسـة.

1600 - 1100 ق.م: العـصر البابـلي الوسـيط: غـزو وسـيطرة الكاشـيين، الذيــن جــروا البــلاد إلى ســبات ســياسي، يدعــم تطــورات ثقافيــة مفعمــة بالحيويــة. والعــصر الآشــوري الوســيط: مــن نحــو 1300ق.م، ونالــت العواصـم الآشـورية (آشـور أولاً. فيـما بعـد كلحـو، ثـم نينـوى) اسـتقلالها.

1100 - 1000 ق.م: أول تسـلل للقبائـل السـامية الجديـدة: الآراميـين،

الأسرة الثانية إيسن: من نحو 1100 ق.م، النهضة البابلية. معركة الهيمنة بين بلاد آشور وبابل. وحتى عندما تهيمن هذه الأخيرة سياسياً، فإنها تحافظ على تفوقها الثقافي.

609-1000 ق.م: العصر البابلي الجديدة والسلالة الكلدية: سيطرة بابل على آشور في 609 ق.م؛ استمرار الآرامية.

609 - 330 ق.م: العصر الفارسي: في عام 539 ق.م، سقطت بابل في يد كورش الأخميني، ودمجت بلاد الرافدين في الإمبراطورية الفارسية: الآرامية أصبحت قوية.

330 - 130 ق.م: العصر السلوقي: في 330 انتصر الإسكندر على الفرس. وجلب الشرق الأدنى بأكمله إلى المدار الثقافي الهلنستي؛ وحافظ خلفاؤه، الحكام السلوقيون، على سيطرتهم على بلاد الرافدين.

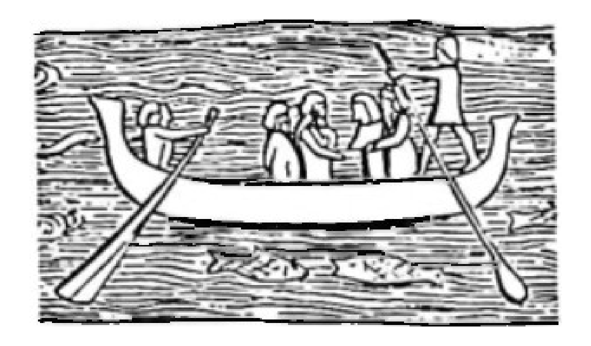
130 ق.م: العصر الأرشاقي[(1)]*: في 127 ق.م انتقلت بلاد الرافدين إلى أيدي الفرثيين، وفي ظل السلالة الأرشاقية لا تفقد البلاد الاستقلال الذاتي فحسب، بل تفقد كل الأهمية السياسية والثقافية المعاصرة. ويبدأ عصر آخر.

ومع رسمنا الخطوط العريضة، إلا أننا لسنا مهتمين هنا بالمسار المجزأ، والمحدد بعناية. وما سنقوم به في العمل الحالي لا يتعامل مع حقل الأحداث؛ ولا يجب تنظيم الموضوع ترتيباً زمنياً حتى

(1) * - الأرشاك أو الأرشاق هي مجموعة عرقية من الشعوب الفرثية، وقد سميت بهذا الاسم نسبة إلى زعيم إحدى قبائلها الذي أسس سلالة ملكية حاكمة عرفت باسمه (الأرشاقيون)، دامت ما يقرب من خمسة قرون. وقد عُرف ملوكها في المصادر التاريخية العربية باسم «ملوك الطوائف».(المترجم).

نتقنه؛ ربما فقط الإحساس بالعصور العظيمة- إذا كان ذلك- مطلوباً. لأنه ليس هدفنا أن نعيد، خطوة بخطوة، تاريخ الأكل والشرب في تلك البلاد القديمة، وهو تعهد سيكون خيالياً، وعلى هذا النحو، متحذلقاً وعديم الفائدة لغرضنا. إذ سنعمل في هذا العمل على إعادة اكتشاف، وبرؤية من الأعلى وبعدسة واسعة، كيف أكل وشرب سكان بلاد الرافدين: أذواقهم، والتطبيق الذي يقدمونه للأكل والشرب في تلك الحضارة النبيلة والشامخة؛ والروح التي قاموا بها في أداء تلك الأنشطة؛ تفضيلاتهم واكتشافاتهم وإجراءاتهم في هذا المجال؛ فضلاً عن الطريقة التي رأوا بها وفهموا هذه الأشياء- الحقائق التي، لا سيما بالنظر إلى حالة وثائقنا، لا يمكن فحصها ضمن التسلسل الدقيق للأيام أو السنوات أو حتى القرون.

(3)
المصادر



مـن أجـل أن نلقـي نظـرة مـن مثـل هـذه المسـافة عـلى اللوحـة الواسـعة التـي تهمنـا هنـا، وهـي الأكل والـشرب والطبـخ وتنـاول الطعـام، في مثـل تلـك البـلاد المهيبـة، التـي بقيـت لمـدة طويلـة عـلى قيـد الحيـاة، وماتـت منـذ زمـن بعيـد، أيـن يمكـن أن نجـد ذكريـات وآثـار ذلـك المـاضي اللامتناهـي التـي هلكـت في غياهـب النسـيان؟ ومـا هـي مصادرنـا الوثائقيـة؟

وقـد كشـفت مائـة وخمسـون عامـاً مـن الحفريـات مـا يقـرب مـن نصـف مليـون لـوح مسـماري، منقـوش بالسـومرية أو الأكديـة من سـباتهم الطويـل في أرض بـلاد الرافديـن القديمـة- ولنـترك جانبـاً في الوقـت الحـالي الكـم الهائـل مـن الاكتشـافات الأثريـة الأخـرى- وقـد ظهـرت هـذه الألـواح في كل زاويــة تقريبــاً، وفي كل وقــت مــن ذلــك التاريــخ القديــم، ويمكــن عنـد فـك شـفرتها عـلى النحـو المطلـوب أن تقـدم تفاصيلهـا. وقـد تتعلـق

المعلومـات التـي تحتويهـا هـذه الوثائـق بأخبـار حـول حيـاة النـاس، خاصـة أو عامـة؛ عاداتهـم، الحقائـق والأحـداث في التاريـخ الاجتماعـي والاقتصـادي والإداري والسـياسي والقانـوني والعسـكري؛ لكـن أيضـاً حـول إبداعاتهـم المتعـددة في الأدب والفنـون، ومعرفتهـم بالأمـور التقنيـة والتكنولوجيـا، فضـلاً عـن الفولكلـور، والأخـلاق والأسـاطير والديـن، وذات أهميـة قصـوى هنـا، مـا يمكـن أن توفـره هـذه الوثائـق مـن معلومـات حـول الأكل والـشرب.

وقـد اسـهم حـدث ثـلاثي في تجميـع مثـل هـذا الملـف: إن كل مـا حـدث في كل مـكان تقريبـاً في تلـك البـلاد، عـلى مـدار قـرون عـدة، لم يسـجل ولم تحيـى ذكـراه مـن سـكانها، ولم يـدون كتابـةً. ومـن بـين "الأدلـة" المختـارة، لم يحفـظ كل شيء. والنتيجـة، التـي يجـب وضعهـا في الحسـبان دائمـاً، هـي أنـه في بعـض العصـور كان هنـاك عـدد كبـير غـير عـادي مـن التوثيـق، وبالنسـبة لعصـور أخـرى- غالبـاً- مـا توجـد فجـوات مؤسـفة هائلـة. لذلـك لـن يكتمـل "تاريخنـا" أبـداً؛ وفي أحسـن الأحـوال، سـيحتوي دائمـاً عـلى فجـوات لا يمكـن ردمهـا.

وبغـض النظـر عـن المـدة الزمنيـة أو المـكان أو المجـال، فـإن الصـورة التـي يمكننـا اسـتعادتها بفضـل وثائقنـا سـتكون بالتـالي فسيفسـاء متداعية، إذ سـتبقى فقـط شـظايا صغـيرة بشـكل مثير للشـفقة مـن قوالـب مكعبات في مكانهـا، وسـوف يتناثـر كل شيء آخـر ويُفقـد – ولم تكـن الوثائق المتعلقة بـالأكل والـشرب أفضـل من تلك المتعلقة بمجـالات الثقافـة والتاريخ الأخرى.

لذلـك يجـب أن نستسـلم لعـدم معرفـة كل شيء، ناهيـك عـن معرفـة

ذلك جيداً، ويجب أن نتعود غالباً على طريقة مراقبة معتمة وخفية. ويجد المهتمون بدراسة الطهي وتناول الطعام في بلاد الرافدين القديمة، نتيجة وجود هذا التحفظ، أنفسهم أولاً وقبل كل شيء، فيما يتعلق بالمسائل الغذائية، في وجود كمية مذهلة من الوثائق، التي يجب عليهم اختيار أكثرها صلة بالموضوع، الأكثر أهمية، والأغنى. ويبدو أن غالبية هذه الوثائق تتكون على الأقل من حقائق تتعلق بالأغذية بشكل موضوعي، وتتناول في المقام الأول موضوع الحبوب- الذي يتطابق لحسن الحظ مع ما نعرفه عن طبيعة الأرض وما نمى عليها. ومع ذلك، إذا ما نظرنا عن كثب، فإن المواد تلاحظ ليس دائماً لقيمتها الصالحة للأكل على الفور، لكن في بعض الأحيان لقيمتها بوصفها سلعاً: وقد احتفظ سكان بلاد الرافدين، باتباع ممارسة المقايضة البعيدة والطويلة الأمد، بواسطة استخدام الحبوب على أنها "نقوداً".

وهنا، على سبيل المثال، فإن الكلمات الأولى على لوح حساب كبير، على نص يتكون من أربعة أعمدة و 238 سطراً بالمجمل، من نحو عام 1775 قبل الميلاد في ماري (لم يؤرخ)، الذي يسجل، بالمئات، إنفاق الشعير لأفراد معينين:

90 لتراً من الشعير إلى سين-آهان- إيدينام

90 لتراً إلى إيلي-توكولتي

90 لتراً إلى شمش- تايأر .....

وهكذا ، سطراً بعد سطر حدد أن جميع الأشخاص الذين جهزوا بهذه

الطريقـة هـم "عـمال زراعيـون" (دليـك إقليـم= dlik eqlim) ، وجميعهـم تقريبـاً يتلقـون الكميـة نفسـها مـن الحبـوب، مـع أن بعضهـم حصـل عـلى أقـل قليـلاً - 60 أو حتـى 40 لـتراً. ولم تكـن هـذه مسـألة تتعلـق بالمـؤن بـل بالأجـور، وعليـه فـإن الشـعير المـوزع يمثـل شـيئاً ذا قيمـة فقـط، وأمـوال الحسـاب المدفوعـة بوصفهـا مرتبـاً لتعويـض الخدمـات، ويمكن اسـتخدامها بحسـب الحاجـة مـن المسـتفيدين، وليـس بالـضرورة لإطعـام أنفسـهم، حتـى تمكنهـم مـن الحصـول عـلى مـؤن أو سـلع أخـرى مـما هـو مطلـوب.

ومـن المؤكـد أن الأهميـة التـي توضـع ضمنيـاً عـلى الحبـوب هنـا، خاصـة الشـعير، أهـم منتـج للحبـوب في البـلاد، تسـلط الضـوء عـلى المكانـة الاسـتثنائية التـي تحتفـظ بهـا الحبـوب في حيـاة الجميـع، وتأثـر بشـكل كبـير في الاسـتهلاك اليومـي للطعـام، لكننـا لـن نتمكـن أبـداً مـن اسـتنتاج أي شيء يتعلـق بكيفيـة تنـاول الحبـوب بالفعـل. ثـم، ومـع وجـود التفاصيـل، يمكـن اسـتبعاد عـدد لا يحـصى مـن القطـع مـن ملفنـا الخـاص بـالأكل والـشرب.

وفيـما يتعلـق بهـذه الأنشـطة، عـلى كل حـال، لا يوجـد نقـص في الحسـابات الوصفيـة. إذ أن هنـاك فئتـان واضحتـان مـن النصـوص. الأكـثر عـدداً، لكـن الأقـل أهميـة، تخبرنـا بمـا كان يـؤكل ويـشرب: ونعدهـا مصادر غـير مبـاشرة. ويخبرنـا العـدد الأصغـر، لكـن ذو القيمـة الأكـبر بكثـير، في رأينـا، كيـف يحـضر ويسـتهلك الطعـام، وكيـف ينظـر النـاس إلى الطعـام مـن ناحيـة كونـه شيء يقدرونـه ويسـتمتعون بـه. وهـذه هـي مصادرنـا المبـاشرة التـي سـنركز عليهـا بأكـبر قـدر مـن الاهتـمام.

3-1 المصادر غير المباشرة

تـثري المصـادر غـير المباشرة، التي تعـد الأكبر من حيث العـدد والموجودة في محتويـات متنوعـة جـداً، قبـل كل شيء، معرفتنـا "بقوائـم الطعـام".

وقـد جـاءت واحـدة مـن أكـبر مجموعـات الوثائـق، وهـي اسـتثنائية إلى حـد مـا مـن ناحيـة العـدد والتماسـك، مـن أرشـيفات القـصر في مملكـة مـاري، مـن الثلـث الأول مـن الألفيـة الثانية قبل الميـلاد. إذ قام المسـؤولون عـن الوجبـات اليوميـة للملـك بتسـجيل تفاصيـل دقيقـة لكميـات المـواد الغذائيـة، الصلبـة والسـائلة، النباتيـة أو الحيوانيـة، عنـد اسـتعمالها في إعـداد "وجبـات" (naptanu) للملـك، سـواء بمفـرده أو مـع "مواطنيـه"، الذيـن كان قـد دعاهـم. وفي بعـض الأحيـان تتضمـن هـذه تجهيـزات غـير عاديـة؛ في بعـض الأحيـان المـؤن التـي أحضرهـا الشـخص المسـؤول مـن الاحتياطيـات لإعدادهـا وتقديمهـا. ثـم أعيـد نسـخ الحسـابات اليوميـة عـلى الألـواح الكبـيرة الشـهرية لضـمان التحقـق مـن الرصيـد والتحكـم في "الأمـوال"، مثلـما وثـق في الوثيقـة رقـم (ARM XXI، no. 90):

(إيصال) 180(؟) سمكة كمارو صغيرة لوجبة طعام الملك ومواطنيه.

تحت توجيه شاروم- كيما- إيلي في الثلاثين من شهر كيسكيسو.

ومرة أخرى (المرجع نفسه، رقم 80 من دون تاريخ):

80 قطعة من اللحم (الضأن)

واثنين من "قطع" اللحم البقري:

(كل شيء) حصل عليه الطهاة، من أجل الوجبات الملكية.

وتكـون القوائـم الأخـرى أكـثر جوهريـة وتفصيـلاً، إذ أنهـا تـسرد الأطعمـة المختلفـة المأخـوذة مـن متاجـر القـصر نفسـها. وفيـما يـأتي مثـال، غـير مـؤرخ أيضـاً، ويُـشرح بشـكل أفضـل مـع تقدمنـا في العمـل. ملاحظـة: تبعـاً لأعـراف البـلاد، يقـاس "الخبـز" بـــ "لـتر" مـن الدقيـق الـلازم لتحضيره:

180 لتراً من (الدقيق) للخبز الفطير(؟)؛

30 لتراً للخبز المخمر(؟).

ومـن الواضـح أن هـذه المـادة الغذائيـة التـي تصنـع الخبـز، عـلى رأس القائمـة، والأكـثر غـزارة مـن البقيـة، تمثـل العنـصر الرئيـس للوجبـة، التـي كانـت متوافقـة تمامـاً مع "تخصـص" الحبـوب المحلية، ثم تُـسرد المشروبات، ليـس بكميـات كبـيرة إذا مـا أخذنـا في الحسـبان كميـة المـاء، بالطبـع، التـي كانـت تسـتعمل، ولـو إنهـا لم تحسـب. فضـلاً عـن إدراج نـوع وكميـة معينـة مـن "الجعـة" ، المعروفـة بشـكل خـاص في مـاري في ذلـك الوقـت:

10 لتر من بيرة- ألبّانو

والأنـواع الأربعـة (معروفـة قليـلاً) مـن الدقيـق أو السـميد المدرجـة بعـد ذلـك، المصنوعـة إمـا مـن الحبـوب أو مـن البقوليـات، أعـد كل منهـا تلقائيـاً لتحضـير وتقديـم طبخـات محـددة (أنـواع "العصيـدة")، كـما هـو مقـترح في الجـزء الصغـير في (سـطر 14):

2 لتر من الدقيق الخشن(isququ:؟)؛

2 لتر من الدقيق الفاخر(sasqu:؟)؛

2 لتر من العصيدة(pappassu:؟)؛

2 لتر من الجريش (nrsanu:؟).

في نهايـة القائمـة، هنـاك مـا يمكـن عـده "مكمـلات" أو "توابـل" تـسرد وتجمـع معـاً:

12 لتر من الزيت،

3 لترات من "العسل"

و2 لتر من حبوب السمسم.

وبعـد ذلـك، باتبـاع الخـبرات الحسـابية في ذلـك الوقـت، يضيـف مؤلف الإيصـال كل شيء، مجموعـة بعـد مجموعـة. وقبـل كل شيء – يثنـي عـلى كل مـا يسـتحق الثنـاء! - المـواد الغذائيـة التـي تصنـع الخبـز:

إجمالي 280 لتراً من الخبز (الدقيق)؛

ثم بعد ذلك البيرة:

10 لترات من بيرة-" alapptinu"

وأخـيراً، أنـواع الدقيـق الأربعـة الـواردة في السـطور 8-5، التـي جمعـت هنـا تحـت العنـوان المطبخـي(šipku) "عصيـدة أو ثريـد" التـي لا بـد أنهـا اسـتعمات في تحضيرهـا.

(كل شيء) لوجبة الملك ومواطنيه.

وكشف عن وثائق مماثلة من مواقع أخرى ومن أزمان وأماكن أخرى، لكن للأسف ليس بأعداد كبيرة. فعلى سبيل المثال، من العصر الآشوري الحديث(بين 700 و 650 ق.م ومن آشور في الشمال)، لدينا هذا المقتطف المجزأ من لوح كبير تالف على نحو شديد سجل كل من "قائمة الطعام"، والضيوف في المآدب الرسمية. وهذا ما يمكن ملاحظته في الوجه من العمود الثاني:

... الكلاوي [ ]

[ ] أرباع أكتاف لحم البقر المسمن.

10 أجزاء من لحم الضأن.

10 [أسماك] مشوية في الفرن.

وإجمالاً ، 6 رؤوس من الماشية للحم (الوجبة)، و6 أجزاء [ ] من اللحم المملح ....

وأبعد قليلاً ، في العمود الثالث من الجانب نفسه من اللوح:

أكباد وقلوب [ ]

10 من الوز [ ]؛

10 مواد، تقدم حارة؛

10 مجاميع من البط

10 حمامات برية [...]؛

100 يمامة ، تقدم ساخنة...

وعليه، فإن عدداً كبيراً من الوثائق، لكل منها محتواها وأسلوبها وحتى نوعها الأدبي الخاص بها، يمكن أن تكون بمثابة "مصادر غير مباشرة". ولتقديم فكرة عنها على الأقل، إليك بعض المقتطفات من رسالة أو رسالتين من رسائل "الأعمال": إذ لدينا عدد كبير من هذه الوثائق من جميع العصور (خاصة التي بدأت في القرون الأخيرة من الألفية الثالثة ق.م)، التي كان فيها المراسلون، من بين موضوعات أخرى مثيرة، يمكن أن يتطرقوا هنا وهناك إلى تناول الطعام والشراب.

وهنا ما كتبه، في نحو 1700 ق.م (الوثيقة ليست مؤرخة)، شخص لم يذكر اسمه، لأحد "أخوته"، الذي كان غير معروفاً على حد سواء، حدث عادي إلى حد ما:

[...] بصحة جيدة يا أخي! أنت تعلم ذلك لبعض الوقت،

لم ترسل لي ثوماً أو بصلاً أو سمكة سيربيتو [؟، غير معروف].

أبعث لكم موبالط- مردوخ [غير معروف أيضاً، ولا شك أنه صديق أو خادم].

أحضرها لي، وغلِفها، وأرسلها (بواسطته) مقابل 8 غرامات من النقود والثوم والكثير من البصل، فضلاً عن سمكsirbittu- (؟).

ومن الممكن أن تكون هذه العناصر من فصيلة البصل غالباً ما

تقـدم بوصفهـا مرفقـات مـع الأسـماك، عـلى الأقـل بالنسـبة للنـوع المذكـور هنـا. وفي الوقـت نفسـه تقريبـاً (الرسـالة غـير مؤرخـة أيضـاً)، طلبت سـيدة خوزلاتـوم مـن أختهـا، باسـم: بلطـاني:

في آخر قافلة جلبت (منك؟)

100 لـتر مــن ســميد الشــعير (لابينــو) و 50 لــتراً مــن التمــر، ولــتر ونصــف مــن الزيــت؛

وقـد قدمـوا للتـو 10 لـترات مـن بـذور السمسـم و 10 لترات مـن التمر.

في المقابـل، سأرسـل لـك 20 لـتراً مـن الدقيـق الخشـن (isqitqu؟)، و35 لـتراً مـن دقيـق البقوليـات(؟)

وقرصا عسل(!) ولتر من محلول ملحي- (šiqqu).

ليس هناك أي نوع من سمك- zikto(؟) هنا. ارسل بعض منه لي،

حتـى أتمكـن مـن عمـل بعـض مـن هـذا المحلـول الملحـي، ويمكـن أن أجلبـه لـك.

ولا تقتـصر مصادرنـا غـير المبـاشرة عـلى مثـل هـذه الأدبيـات "التجاريـة". ففـي الأعمال الطقسـية البحتـة، أي النصوص التي تنظم وتقنـن عبادة الآلهة، غالبـاً مـا نواجـه وثائـق تتعلـق بالطعـام، الـذي كان يُفهـم بالطبـع عـلى أنـه للآلهـة شـخصياً، لكـن، كما هـو الحال مع جميـع رؤى هؤلاء الأفـراد البارزين، كان نقـل بسـيط للصـورة والسـلوك واحتياجـات البـشر. وسـنرى لاحقـاً كل مـا قـد تزودنـا بـه هـذه الوثائـق الطقوسـية فيـما يتعلـق بــ " إعالـة الآلهة".

ويجب أن نضمن هنا في هذه "الطقوس الخاصة"، تلك الإشارات عن " الحياة التعبدية"، إذ يعلم المؤمنون، يوماً بعد يوم، عن واجباتهم، الإيجابية أو السلبية، فيما يتعلق بالآلهة، بما في ذلك التحريم المؤقت على بعض الأطعمة، الذي لا نعرف أسبابه تماماً:

في الشهر الأول من السنة (نيسان)، الأول، يُمنع أكل السمك أو الكراث

[وبالمثل، اليوم الثاني من الشهر؛ الثالث، إلخ.].

وبعض الأنواع الأدبية، في الواقع، تلك الخاصة ببلاد الرافدين، مفيدة أكثر من غيرها في توفير المعلومات ذات الصلة التي نسعى إليها هنا.

أولاً، هناك الأعمال الإلهية، هؤلاء الأشخاص العبقريون، الذين كانوا مثل أي شخص تقريباً حريصون على معرفة مستقبلهم، اكتشفوا وطوروا بعمق طريقة أصلية ومشهورة للقيام بذلك. لقد اعتقدوا أن آلهتهم، المسؤولة عن كل شيء على الأرض، وبناءاً على ذلك فإنهم أسياد مصير كل شخص، قد سمحت لنا بلطف برؤية هذا المصير في الأحداث والوقائع في الوقت الحاضر. تماماً مثل الكتبة (في هذه البلاد التي اخترعت فيها الكتابة الأولى، كان اكتشافاً دائماً له تأثير كبير، وكان له صدى في جميع الاتجاهات)، الذين قاموا بتشكيل الإشارات- مبدئياً صور الأشياء، والرسومات الصغيرة - نقل الرسائل، لذا فإن الآلهة، وعبر خلق وإنتاج ما ظهر أمام أعيننا، في العالم وفي حياتنا، مارست نوعاً من كتابة بشكل ثلاثي الأبعاد، ورسمت بالمثل رسائل تتعلق بمستقبلنا على وجه الخصوص. ويحتاج المرء فقط إلى معرفة "الشفرة" لهذه الكتابة الخارقة من أجل فك مغاليقها، وهي قدرة

كانت من اختصاص "العرافين"، الذين يطلق عليهم المتخصصون اسم" بارو= bárú" ("المدققون" في "كتابة مسائل الآلهة").

وانعكاساً لهذا القناعة، كانت هناك مجموعات لا حصر لها من قوائم "التكهنات" المحتملة بناءً على البحث المستمر؛ ويعود تاريخ هذه القوائم في الغالب إلى نهاية الألفية الثالثة ق.م. وهي تشمل ظواهر غير عادية، يمكن ملاحظتها في أعمال العالم أو حياة كل شخص، ويُعتقد أنها تحذيرات إلهية كثيرة تتعلق بمستقبل حاملي "النبوءات". ونظراً لأن كل شيء على الأرض كان في نهاية المطاف في أيدي الآلهة، وكان مرغوباً فيه وقرر و "عمل" من قبلهم، وبالتالي كان قادراً على نقل رسائلهم، فإن كل ما حدث على الأرض، في جميع أوامر الطبيعة، يمكن أن ينقل هذه الرسائل إلينا: حركات النجوم، وولادة المخلوقات ومظهرها الفريد، والمظهر التشريحي الداخلي للحيوانات المضحى بها، وما إلى ذلك. وتعاملت بعض هذه الأعمال الإلهية المتخصصة حقاً عن كثب مع الوجود اليومي للناس، وبالتالي تزودنا بتفاصيل موحية جداً، بل في الحقيقة غير متوقعة، حتى فيما يتعلق بالطعام والشراب.

وهكذا نجد في مجموعات تفسير الأحلام إدراج وتصنيف كل ما قد يراه الحالمون أنفسهم، ويأكلونه في أحلامهم، ليس فقط ما يعكس الطعام المعتاد الذي يتناول، لكن أيضاً الأشياء غير العادية أو الغريبة أو المثيرة للاشمئزاز: المواد الغذائية النباتية أو الحيوانية أو اللحوم أو الأسماك؛ خضروات وفاكهه؛ المنتجات الخام أو الأطباق الجاهزة ؛ مطبوخ مباشرة على النار أو في الماء - وكل

شيء مصحـوب بجـزء المسـتقبل الـذي كشـف عنـه وأهميتـه الإلهيـة.

وفيما يأتي بعض الأمثلة المفيدة:

إذا أكل (الحالم) لحم حيوان بري:. . .

ستكون هناك حالات وفاة في عائلته. . .

إذا أكل أحشاء (الحيوان): راحة البال...

إذا أكل لحم كلب [من المحرمات، ينظر أدناه]:

التمرد، عدم الحصول على شهوته...

إذا أكل شوربة- أرسانو [تحضر من الحبوب]:

إذا أكل حساء البازلاء (؟): [ ]

إذا أكل حساء العدس (؟): [ ]

وهكذا دواليك.

ويمكننـا بسـهولة أن نـرى كيـف يمكـن لهـذه القوائـم أن تقـوم فهمنـا للروتـين اليومـي لـلأكل والـشرب، وتلقـي الضـوء عليـه، وتثريـه.

ويوجـد مصـدر آخـر غـير مبـاشر ربمـا يرشـدنا بشـكل أفضـل في هـذا المجـال نفسـه، في نطـاق غنـي جـداً ومحـدد مـن النصـوص المسـمارية، التـي يـصر بعـض علـماء الآشـوريين بسـذاجة عـلى تسـميتها "الأدب" أو ، الأفضـل مـن ذلـك ، "علـم الفهـارس".

وهو أصلي ومتسق تماماً مع عبقرية هؤلاء الأشخاص ورؤيتهم للأشياء أيضاً، كما أن تجاور وترتيب المفردات (على وفق منطقهم، وهو غالباً بعيداً عن فهمنا) ساعدهم على فهم خليط الكلمات بشكل أفضل وأكثر دقة لمحتويات كونهم المادي الكلية، وتظهر تلك "الأطروحات" بوصفها قوائم لا نهاية لها من الكلمات المرتبة. ونجد فيها أسماء الأشياء وحدها: الأسماء، وليس الأفعال أو الصفات مطلقاً. وقد رتبت في بعض الأحيان في عمود واحد بالمصطلحات السومرية وحدها؛ وأحياناً في عمودين، في مقابل الكلمات الأكدية المناظرة، مثل القواميس ثنائية اللغة. وحتى لو كان المنطق بعيداً عن فهمنا، بل وغريباً أو يصعب علينا اختراقه، فمن الواضح أن منطقاً معيناً يسيطر على هذا التصنيف. ودعونا نستشهد، على الأقل كمثال، ببداية أشهر هذه الأعمال (التي تشمل الخشب والأشجار)، "موسوعة" حقيقية للعالم المادي، التي يجب أن تكون قد شكلت في القرون الأولى من الألفية الثانية قبل الميلاد:إذ يظهر في مقابل كل مصطلح سومري معادله الأكدي في العمود الأيمن (وقد أضفت إليه معادله الحديث، عند معرفته، بين قوسين):

taškarinnu (:) giš.tug [شجرة البقس]

Ušú (:) giš.kal [خشب الأبنوس؟]

samullum (:) giš.šir [؟]

giš.halub (:) [هولوبو [بلوط؟

[?] giš-ša-kal-sag5 (:) taradu

[?] giš.kin (:) kiškanu

[kiškanu = الأبيض] giš.kin.babar (:) kikšanu pišú

[kiškanu الأسود =] giš.kin.ml (:) kiškanu salmu

[kiškanu =الأحمر] giš.kin.su4 (:) kiškanu samu

وما إلى ذلك لأكثر من 350 سطراً!

وفي هـذه "الموسـوعة" نفسـها وحدهـا، فـإن آخـر لوحـين (MSL :23،24 XI)، الذين يحتويان على نحو خمسـمائة أو سـتمائة سـطر، خصصا لموضوع "الطعـام:"، إذ يعـرض الطعـام والـشراب هنـا بتفصيـل كبـير. ويوفـران لنـا المفـردات ذات الصلـة- إن لم يكـن في مجملهـا، عـلى الأقـل قـدراً كبـيراً منهـا - مـع أننـا لسـنا متأكديـن دائمـاً مـن المعـاني الدقيقـة، لأنـه في حالـة غيـاب المحتويـات، لا يمكننـا ضـمان الترجمـة أو المرادفـات الدقيقـة مـن الكلـمات.

وعليـه سـنجد نحـو 200 نـوع مـن "الخبـز" مدرجـاً، اعتـماداً عـلى الدقيـق، والعجـن، والإضافـات، والنكهـات، وطرائـق الطهـي. فضـلا عـن العـروض؛ نحـو خمسـين مـن منتجـات الألبـان والجـبن، وأكـثر مـن ثمانـين طبقـاً مطبوخـاً في المـاء؛ وهكـذا دواليـك.

ومـا تـزال هنـاك وثائـق أخـرى، قـد تكـون أحيانـاً غـير متوقعـة إلى حـد مـا، وتعكـس الإلهـام والدوافـع الأخـرى، وتسـمح لنـا أيضـاً بالحصـول عـلى عـدد مـن الحقائـق مـن كل مـكان تقريبـاً في عـالم المطبـخ وتنـاول الطعـام

والأكل والشرب، التي قد تكمل صورتنا. فعلى سبيل المثال، سنقرأ أدناه "قائمة الطعام" المفصلة في أكثر من 70 قسماً، لوليمة ضخمة قدمها الملك الآشوري آشور- ناصربال الثاني (859-883 ق.م).

وهناك حالات يتردد فيها المرء في تصنيف بعض الوثائق على أنها "مصادر غير مباشرة" ، لأنها تتطرق إلى مجال الطهي على وجه التحديد. فعلى حد علمي، هذه الأمثلة ليست كثيرة، لكن يمكننا على الأقل ذكر ما يسمى "المطبخ الجهنمي"، ويرتبط هذا بتأليف من بداية الألفية الأولى قبل الميلاد، ما يزال غير مدروس إلى حد ما، وغامض في بعض الأماكن، بطله هو شخصية كوميدية، نوع من "المهرج" المحترف أو "المهرج" (aluzinnu) الذي، من بين النكات الأخرى، يجيب بشكل هزلي على الأسئلة المطروحة عليه. فعند سؤاله عن الأطباق التي سوف يحضرها أو التي يرغب في تذوقها، على وفق الفصل السنوي، صرح بأن ذلك الشهر الحادي عشر:

روث البغل بالثوم،

والقش المفروم مع الحليب الرائب!

ومن الشهر الثاني حتى الشهر الأخير:

وطبق دافئ، أمعاء الحمير

محشوة ببراز الكلب وبقع(وسخ) الذباب.

بالنسبة لمن يقرأها، كان ذلك نوعاً من "المطبخ المقلوب"، الذي

كانـت إجراءاتـه الشـائعة وتقليديـة (الخلطـات، واسـتعمال الثـوم، والحليـب، والحشـو لتزيـين باطـن اللحـم، وعـلى وجـه الخصـوص قطعـة مـن الأمعـاء: الأصـل البعيـد لفننـا النبيـل في عمـل النقانـق؟)، يتـم التأكيـد عليهـا، والتهكـم منهـا في الوقـت نفسـه، عـن طريـق تفاصيـل غريبـة أو غـير متوقعـة أو سـخيفة أو مثـيرة للاشـمئزاز، ومـن ثـم نحـن لسـنا بعيدين عـن مصادرنـا المبـاشرة.

2-3 المصادر المباشرة

هـذه هـي المصـادر الأكـثر صلـة بالموضـوع والأكـثر أهميـة، والأساسـية، والأكـثر فائـدة، لأنهـا الوحيـدة التـي تـشرح تكويـن الأطبـاق وإعدادهـا- التـي تنقـل لنـا الوصفـات. لقـد أشرت بالفعـل إلى مـدى نـدرة وجودهـا، لكـن إلى أي مـدى سـيكون ذلـك مـن دون جـدوى، مـع ذلـك الادعـاء بالحصـول عـلى أسرار المطبـخ في تلـك البـلاد أو في أي مـكان آخـر مـن دون مثـل هـذه الوثائـق، لذلـك مـن المفيـد أن نقدمهـا هنـا بكاملهـا وترجمتهـا بأمانـة لمعلومـات القـارئ، قبـل شرح مـا تعلمنـا إيـاه، حتـى لـو كان ذلـك يتطلـب جـزءاً كبـيراً مـن هـذا الفصـل التمهيـدي.

قبـل اكتشـاف ألـواح جامعـة ييـل المطبخيـة كان في حوزتنـا فقـط اثنتـان مـن الوصفات(المذكـورة أعـلاه): واحـدة استعيدت بشـكل غـير مبـاشر، والأخـرى بشـكل صريـح. تتعلـق الوصفـة الأولى بــ "كعكة" تسـمى (mersu) باللغـة الأكديـة، ولم تتطـور في الواقـع كوصفـة في أي مـكان آخـر؛ لكـن يمكننـا بسـهولة جمـع بعـض التفاصيـل المتناثـرة أو المعجميـة أو الاقتصاديـة منهـا، التـي تمكننـا بشـكل أو بآخـر مـن إعـادة بنـاء صيغتها.

يشـير مصطلـح(mersu) اشـتقاقاً إلى نـوع مـن " الخلـط" (marasu) لدقيـق نقـع في سـائل؛ المنتـج النهـائي يسـمى بشـكل مـبرر "الخبـز". وعـلى وفـق المرادفـات السـومرية المختلفـة والأكـثر وضوحـاً، يمكـن أن يكـون السـائل المسـتخدم في الخليـط هـو المـاء (n)؛ حليـب (ga)؛ بـيرة (kaš أو زيـت) (i)، وحتـى "زبـدة مصفـاة" (i-nun).

وتضيـف "مصادرنـا غـير المبـاشرة "(بشـكل أسـاس إشـعارات التسـليم، مـن النـوع الموضـح أعـلاه)، عـدداً معينـاً مـن العنـاصر التكميليـة إلى هـذه العمليـة الأساسـية. وهكـذا، يخبرنـا نص من مـاري، وعلى نحو اسـتثنائي عن:

(تم الاستلام) 120 لتراً من التمور

و10 لتر من الفستق،

لعمل (mersu)، وجبة الملك.

الرابع عشر من شهر كيسيسو، من العام الذي أعقب ذلك

استيلاء الملك زمري- ليم على(Ašlakka).

وتوضـح الأسـطر الثلاثـة الأخـيرة كيـف تـؤرخ الوثائـق في ذلـك الوقـت، إذ لم يكـن هنـاك عـصر عالمـي للإشـارة الزمنيـة.

ونعـرف مـن مثـل هـذه الملاحظـات الجزئيـة أنـه في مـاري، عـلى الأقـل، كانـت مهمـة إعـداد (mersu) تُسـند غالبـاً إلى أخصـائي (episat: mersi "صانـع mersu")، الـذي كان يمتلـك مـن دون أدنى شـك تقنيـة سريـة لصنعهـا. علمنـا أيضـاً أنـه اسـتعملت الأواني الكبـيرة (diqaru)

للخلـط. ولتعزيـز نكهـة وثـراء الطبـق بالعنـاصر التكميليـة المختلفـة- التمـر، الفسـتق (ينظـر أعـلاه)، التـين المجفـف، الزبيـب، التفـاح(؟)، أو التوابـل مثـل حبـة البركـة(؟)، الكمـون (؟)؛ الكزبـرة (؟)، وحتـى شيء يبـدو غـير محتمـل بالنسـبة لأذواقنـا إلى حـد مـا، وهـو الثـوم- وقـد دمـج في خليـط الدقيـق المخلـوط عـلى النحـو المطلـوب. وبمجـرد طهـي الخليـط- لا نعـرف أيـاً مـن التفاصيـل المتعلقـة بطريقـة أو مـدة الطهـي- يمكـن تقديمـه كـشيء مثـل كعكـة.

ونـشرت الوصفـة الثانيـة عـام 1933م ، مـن بـين مجموعـة كاملـة مـن المحفوظـات الاقتصاديـة والإداريـة التـي أزالتهـا التنقيبـات السريـة مـن الغـرف السـفلى للمعبـد الكبـير في أوروك، التـي يرجـع تاريخهـا إلى حـوالي القـرن الرابـع قبـل الميـلاد. وعـلى وفـق العـرف الـذي كان معروفـاً في ذلـك الوقـت، قـد يمثـل هـذا اللـوح الصغـير "نسـخة سريعـة للاسـتخدام الفوري، والغـرض منهـا جعـل الوصفـة متاحـة بسـهولة للطاهـي، الـذي يجـب أن يكـون أميـاً. وعـلى الأرجـح أنـه طلـب مـن أحـد الناسـخين المختصـين نسـخ الخلاصـة، وممـا لا شـك في أنـه أخذهـا مـن مجموعـة مشـابهة لتلـك التـي كشـف عنهـا في ألـواح ييـل الخاصـة بنـا.

شـكل هـذه الوصفـة، التـي، لغـرض الإيجـاز، أسـميها "حسـاء البـلاط"، نظـراً لأنهـا تصـف بالتأكيـد شـيئاً مـن هـذا القبيـل، فمـن الواضـح أنـه في أسـلوب الوصفـات نفسـها في ألـواح ييـل: يسـتدعي "الرئيـس" المتعلـم المسـتمع الموجـود هنـاك للتعلـم، ويتحـدث معـه بصيغـة المخاطـب. ومـن المعـروف أن هـذا النمـوذج القديـم جـداً كان موجـوداً قبـل منتصـف

الألفيـة الثالثـة قبـل الميـلاد. ومـما لا شـك فيـه أنـه اسـتعير بشـكل أو بآخـر مـن أسـلوب نصيحـة الأب لابنـه، المكتوبـة مـن أجـل توصيـل خـبرة الأب وتعليـم ابنـه أن يعيـش بحكمـة ويكـون ناجحـاً في الحيـاة:

يا بني، دعني أعطيك التعليمات، أرجو أن تأخذ تعليماتي!

... دعني أتحدث لك بكلمة، أرجو أن تنتبه إليها!

لا تهمل تعليماتي!

لا تخالف الكلمة التي أتكلم بها!

تعليمات الرجل العجوز ثمينة، أرجو أن تخضع لها!

لا تشتري الحمار الذي ينهق (أكثر من اللازم)،

من ورائك زعيقه سوف يشق الأذن [صوت (؟)]

لا تضع بوابة على طريق، فهذا مشؤوم (؟).

وفي الوصفـات، احتفـظ "المعلـم" بمـا يريـد تعليمـه لمـن يسـتمع فقـط، متجنبـاً التبريـرات غـير المجديـة. ومـع ذلـك، سـنرى أن أكـثر مـن عـرض تربـوي مختلـف عـلى الأقـل كان ممكنـاً. وعـلاوة عـلى ذلـك، وسـنعود إلى هـذا؛ يكتفـي المعلـم بنقـل مـا هـو ضروري فقط: الخطـوات الأساسـية التي لا غنـى عنهـا لنجـاح الإجـراء، مـن دون تحديـد الكميـات، وأوقـات الطهـي، وغيرهـا مـن المعلومـات الثانويـة التـي يُفـترض أنهـا معروفـة مـن "التابـع"، بوصفهـا جـزءاً مـن وظيفتـه، أو أنـه سـوف يعـرف كيـف يرتجـل بنفسـه.

وهنا نص الوصفة:

المقدار اللازم من الحلقات المحمصة [؟: nuhurtu]؛

الكمية اللازمة من الجرجير المحمص [؟: sahlu]؛

الكمية اللازمة من الحامول[(1)]* المحمص [؟ kasú]؛

الكمية اللازمة من الكمون المحمص [؟: úkam]؛

تغلي 6 لترات من الماء لمدة طويلة مع الحامول (الخام)

ويمكنك إضافة عدد قليل (حرفياً: "15") غرام من الخيار[؟].

(يطهى حتى) يقل إلى لتر واحد، مصفاة.

ثم يذبح (الحيوان الذي سوف يضاف)

ويرمى (للطبخ).

إنه بالفعل نوع من حساء البلاط المُعد مسبقاُ، حيث يطهى اللحم.

ويجب أن نلاحظ أنه ومع أننا نناقش فقط وصفات الطبخ هنا، إلا أن هناك وصفات أخرى معروفة في تلك الأرض تتضمن منتجات أخرى: تصنيع العطور والأكواب؛ الأصباغ، زجاج ملون ليحل محل الأحجار شبه الكريمة الملونة؛ بيرة؛ تربية الخيول وتدريبها. ونادراً وفي بعض الأحيان

(1) * - الحامول أو العليق هو نبات عشبي، وهو من الأعشاب الضارة المتطفلة، فهو يصيب كثيرا من المحاصيل الاقتصادية ويشكل تهديداً لها ويقلل صفاتها الكمية والنوعية.(المترجم).

ما تُدرس هذه الوثائق بشكل غير كافٍ، وتشكل "نوعاً أدبياً" حقيقياً.

3 - 3 وصفات جامعة ييل

اكتشفنا، كما أوضحنا سابقاً، في خزانات مجموعة ييل البابلية، التي تظهر الوصفات على ثلاثة ألواح مسمارية. ولا ترتبط هذه الألواح في شكل أو الطين ولا في أسلوب كتابتها أو "جانبها" بعضهم ببعض بأي شكل من الأشكال- لكن ترتبط فقط بمحتواها وحقيقة أنها قد اكتشفت معاً. وتحتوي هذه الألواح معاً، التي بعثرت عشوائياً هنا وهناك منذ نحو خمسة وثلاثين قرناً- استناداً إلى علم الحفريات واللغة- على سجلات نحو أربعين وصفة طبخ في المجموع. وغالباً ما تكون الوصفات مستقلة (عادة ما تكون مفصولة بخطوط أفقية)، وبشكل عام تتضمن مجال الطبخ نفسه؛ وفي الحقيقة نجد المقطع نفسه يتكرر، مرة أو مرتين، في وصفات مختلفة. ولتسهيل الأمور على القارئ، قمت بترجمة محتوياتها، والالتزام قدر الإمكان باللغة الأكدية الأصلية في أثناء استعمال الأسلوب الذي نستخدمه عموماً في الطهي، بما في ذلك استعمال بعض المصطلحات الخاصة بمفردات الطهي التي لا مفر منها ومألوفة. وأقدمهم الآن جميعاً معاً. لقد أدى العمر الطويل لهذه الوثائق، وهشاشة الطين، وسباتها الطويل تحت الأرض إلى محو بعض الكلمات، التي تركتها فارغة أو أشرت إليها بعلامات اقتباس عندما تعذر إعادة تركيبها. لقد استعملت الأقواس حول المصطلحات التي خُمنت أو اضيفت للتوضيح. وتشير الأقواس التي يفصل بينها فراغ إلى كلمة أو مقطع لا يمكن تخيله.

وللإشـارة الملائمـة، لجـأت إلى الاصطلاحـات الآتيـة: فـإن لـوح، لأغـراض التعريـف، يحمـل حرفـاً كبـيراً: "A " لـلأول (YBC 4644 في ترقيـم علـم الآشـوريات)، "B" للثـاني (YBC 8958)، و "C" للـثالث (YBC 4648). ويشـير الرقـم المائـل الـذي يـلي هـذه الأحـرف إلى السـطر المقابـل: "A 25" هـو السـطر الخامـس والعـشرون مـن اللـوح "A"، وهكـذا. ونظـراً لأن "B" فقـط يحتـوي عـلى 4 أعمـدة نصيـة، فسـوف يلاحـظ رقـم العمـود المحـدد، بالأرقـام الرومانيـة الصغـيرة ، بعـد الحـرف "B"، وقبـل رقـم السـطر:(B ii:5) يشـير بالتـالي إلى السـطر الخامـس مـن الثـاني عمـود "B". وإذا حـدث أنني لم أشر إلى أسـطر الوثيقـة، لكـن إلى الوصفـة التـي تحتـوي عليهـا، فإنهـا ترقـم عـلى النحـو الآتي بأرقـام غامقـة بجـوار الوصفـات، وسـوف ترقيـم الوصفـة بخـط غامـق: 4"A" تحـدد الوصفـة الرابعـة (i.e.: 9-/0) للـوح "A" .

اللـوح ‘‘ A" (52 II SOY) متوسـط الحجـم: 811×461× 33 ملـم. وهو محفـوظ جيـداً إلى حـد مـا ومحطـم هنـا وهنـاك فقـط عـلى جانبـه الآخـر؛ لكـن مـن الممكـن في الغالـب إعـادة تركيـب مـا كتـب هنـاك عـلى الأرجـح. ويحتـوي، كـما هـو موضـح في ملخصـه (السـطور 47 ومـا يليهـا):

خمـس وعـشرون وصفـة: 21 نوعـاً مـن مـرق اللحـم، و 4 (أنـواع) خـضروات (مـرق).

وتغطـي كل وصفـة بضعـة أسـطر فقـط، مـا بـين سـطرين وخمسـة. وكل منهـا يسـبقه نـوع مـن العنـوان، ومـما لا شـك فيـه أنـه الاسـم التقنـي الـذي عُـرف بـه، الـذي اسـتخدم كمرجـع.

(1) مـرق اللحـم. يسـتعمل اللحـم. تحضير المـاء؛ اضافة السـمن(الزيت) [ ] ، (2) الكـراث المهـروس والثـوم، وكمية مماثلة مـن (únnituhuš) الخام.

(3) النـوع الآشـوري. يسـتعمل اللحـم. تحضـير المـاء؛ اضـف السـمن ، والثـوم، مـع (4) ("zurumu. . .) الـدم (؟) و (مهـروس) الكـراث والثـوم. إنـه جاهـز لأن يقـدم كطعـام.

(5) مـرق أحمـر (؟). لا تسـتعمل اللحـوم الطازجـة؛ تحضـير المـاء؛ أضـف السـمن [ ]،(6) ملـح ،[بحسـب الرغبـة، فتـات الكيـك (؟)]، الأمعـاء أو المعـدة؛ (7) بصـل ،"samidu"؛ كمـون؛ كزبـرة؛ ومهـروس الكـراث والثـوم[]. (8) نقـع اللحـم في الـدم المحفـوظ، وجمـع كل المكونـات في قدر.

(9) مـرق صـافٍ (؟). يسـتعمل اللحـم. تحضـير المـاء؛ أضـف السـمن[ ]،الحليـب (؟)؛(10) شـجر الـسرو (؟) بحسـب الرغبـة، ومهـروس الكـراث والثـوم. إنـه جاهـز لأن يقـدم لـلأكل.

(2) مـرق لحـم الغـزال. لا تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ إضافـة السـمن(12) بعـض مسـحوق الحامـول والملـح بحسـب الرغبـة؛ فتـات الكيـك (؟) [ ]؛ (13) بصـل، "samidu"! كمـون (؟)؛ كزبـرة (؟) ؛ كـراث؛ ثـوم و"(14) .[ ] "(samidu) أنقـع اللحـم في الـدم المحفـوظ، وقـم بتجميـع كل المكونـات في قـدر.

(15) مـرق الغـزال. لا تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ إضافـة الشـحوم[ ]؛(16) ملـح بحسـب الرغبـة؛ بصل، "samidu"، كـراث وثوم [ ].

(17) مـرق الجـدي. أحـرق الـرأس والسـاقين والذيـل. تسـتعمل لحـوم

أخـرى. (18) تحضـير المـاء؛ إضافـة السـمن، بصـل،"samidu"؛ كـراث وثـوم، مـع الـدم (؟)[ ]، (19) مهـروس (؟)"kisimmu" . ثـم كميـة مماثلـة مـن(šuhutinnú) الخـام.

(20) مـرق حـاد. يسـتعمل اللحـم. تحضـير المـاء؛ اضافـة السـمن[ ]؛ حليـب، شـجرة الـسرو[ ]؛(21) بصـل،"samidu؛ كـراث وثـوم، وzurumu" . يُغـلى المزيـج ويُرفـع اللحـم المطبـوخ؛ 22() وأقلـب الكـراث والثـوم و (šuhutinnú) والنعنـاع في المـرق في القـدر؛ ثـم أضـف (؟) zurumu".

مـرق مـع فتـات (؟). تسـتعمل اللحـوم [هنـاك عـلى الأرجـح غلـط مـن الناسـخ هنـا، الـذي كتـب "لا تسـتعمل اللحـوم]. تحضـير المـاء؛ إضافـة السـمن،(šuhutinnú)؛ كزبـرة؛ (24)، ملـح بحسـب الرغبـة؛ الكـراث والثـوم. سـحق ونخـل كعـكات الحبـوب المتبلـة،(25) رشـها في القـدر قبـل رفعـه مـن النـار.

(26) "Zamzagamt". انـثر قطـع اللحـم المقطعـة في قـدر واطبخهـا. قـم بتنظيـف بعـض مـن "baru" واضفهـا إلى قـدر الغـلي. (27) قبـل إخـراج قـدر الغـلي مـن النـار، صفـي سـائل الطهـي وقلبـه مـع الكـراث المهـروس والثـوم، وكميـة مماثلـة مـن(šuhutinnú) الخـام.

(28) مـرق الحامـول. لا تسـتعمل اللحـوم الطازجـة، لكـن تسـتعمل اللحـوم "المملحـة". حـضر المـاء؛ اضـف السـمن؛ (29) بعـض الحامـول المسـحوقة؛ البصـل، samidu"؛ كزبـرة؛ كمـون؛ الكـراث والثـوم. (30) ومـع وضـع القـدر عـلى النـار، يكـون المـرق جاهـزاً للتقديـم.

(31) مـرق الخـروف. تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ إضافـة السـمن؛ ملـح للطعـم؛ (32) فتـات الكيـك (؟)؛ البصـل، "samidu". أضـف أيضـاً بعـض الحليـب، وبعـض المهـروس[ ].

(33) مـرق الكبـش (؟). لا تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ إضافـة بعـض السـمن[ ]؛ (34) الحامـول بحسـب الرغبـة؛ ملـح للطعـم؛ البصـل، samidu" [ ]؛ (35) كزبـرة، الكـراث والثـوم. ضـع القـدر عـلى الموقـد (36) ثـم اهرسـيه في" kisimmu" بعـد رفعـه مـن النار. إنـه جاهز ليقـدم للأكل.

(37) مـرق Bidšud" (؟). لا تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ اضافـة السـمن [ ]. (38) شـبت؛ مسـحوق الحامـول، البصـل، samidu". كمـون[ ]؛ الكـراث والثـوم،(39) يربـط بالـدم. إنـه جاهـز للتقديـم.

(40) مـرق الطحـال. لا تسـتعمل اللحـوم الطازجـة الأخـرى. تحضـير المـاء؛ يضـاف لـتر مـن السـمن[ ] (41) نـثر قطـع مـن المعـدة "المملحـة" والطحـال في وعـاء الطهـي ويضـاف إليهـا الحليـب؛ (42) وبعـض الحامـول المسـحوق. فتـات الكيـك (؟) والملـح بحسـب الرغبـة؛ البصـل،" samidu"[ ]؛ (43) قطـع qaiiatu-dough šuhutinnú المحمصـة؛ نعنـاع عـالي الجودة كـراث مهـروس وبصـل، يحـاط (؟)بالـدم، (44) جاهـز للتقديـم.

(45) مـرق عيلامـي. يسـتعمل اللحـم. حـضر المـاء؛ اضـف السـمن؛ الشـبت." šuhutinnú"؛ (46) كزبـرة، كـراث وثـوم مرتبطـان بالـدم؛ كميـة مماثلـة مـن kisinnnu" ؛ والمزيـد مـن الثـوم. الاسـم (الأصـلي) لهـذا الطبق هـو" "zukanda.

(47) مـرق حمام "Amursdnu. يقسـم الحمام إلى قسـمين. وتسـتعمل لحوم(أخـرى) أيضـاً. حـضر المـاء؛ اضـف السـمن؛ (48)، ملـح بحسـب الرغبـة؛ فتـات الخبـز (؟)؛ البصـل، "samidu"؛ الكـراث والثـوم. (49) (قبـل الاسـتخدام) تنقـع هـذه الأعشـاب في الحليـب. الطعـام جاهـز للتقديـم.

(50) فخـذ مـرق لحـم الضـأن(؟). مـع اللحـم الطـازج مـن فخـذ الضأن. وتسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء؛ أضـف السـمن (51) ملـح بحسـب الرغبـة؛ البصـل، "samidu"؛ كـراث وثـوم مهـروس مـع kisinnnu".

(52) "Halazzu" في المـرق. يسـتعمل اللحـم. حـضر المـاء، أضـف السـمن؛ الملـح مـن أجـل الطعـم؛ البصـل،" samidu"؛ (53) كـراث وثـوم مهـروس مـع" kisinnnu". سـحق نباتـات (؟) مـن بعض النباتـات المزروعة تسـمى"54) ،'Halazzu) قـم بتجميـع جميـع المكونـات في وعـاء.

(55) مـرق مملـح. فخـذ لحـم الضـأن(؟)، لكـن لا يسـتعمل لحـم (آخـر). حـضر المـاء؛ أضـف السـمن (56) الحامـول بحسـب الرغبـة؛ ملـح للطعـم؛ شـجرة الـسرو؛ البصـل، " samidu"؛ كمـون؛ كزبـرة؛ (57) كـراث وثـوم مهـروس مـع "kisinnnu". إنـه جاهـز للتقديـم.

(58) مـرق طائـر الـدراج. وتسـتعمل السـاق الطازجـة مـن الضـأن (؟). حـضر المـاء؛ أضـف السـمنة. قطـع الـدارج، (59) أضـف الملـح بحسـب الرغبـة؛ فتـات الكيـك (؟) ؛ بصـل،" samidu"، كراث ثوم مهـروس بالحليب (؟). (60) بمجـرد تقطيـع الـدراج ضعـه في المـرق في القـدر، لكـن يجـب أولاً طهيّهـا في قـدر غـلي [ ]. (61). ثـم أعدهـم إلى القـدر. إنـه جاهـز للتقديـم.

(62) مـرق الشـمندر-(Túhú). يسـتعمل لحـم الضـأن (؟). حـضر المـاء؛ أضـف السـمن؛ قـشر الخضـار. أضـف الملـح؛ البـيرة؛ البصـل؛ (63) الجرجير، الكزبـرة، "samidu"، الكمـون، والبنجـر. تجمـع جميـع المكونـات في وعـاء الطهـي (64) وأضـف الكـراث المهـروس والثـوم. يـرش المزيـج المطبـوخ بالكزبـرة، و"šuhutinnú".

(65) مـرق"Kanasu". يسـتعمل سـاق الضـأن(؟). حـضر المـاء؛ أضـف السـمن[ ]؛ (66) "samidu"؛ الكزبـرة؛ الكمـون، و "kanašú". تجمـع جميـع المكونـات في وعـاء الطهـي، وتـرش بالثـوم المهـروس. (67). ثـم تمـزج في الوعـاء بالنعنـاع و "šuhutinnú" [ ].

مـرق "Hiršú. يسـتعمل فخـذ الضـأن (؟) واللحـوم "المملحـة". حـضر المـاء؛ أضـف السـمن[ ] (69) البصـل؛ الجرجـير، أفضـل كزبـرة مفرومـة،"70) .[ ] Hiršú) قـم بتجميـع جميـع المكونـات في القـدر، ورش الكـراث والكزبـرة عـلى الوجـه. إنـه جاهـز للتقديـم.

(71) مـرق لفـت الحديقـة. لا تسـتعمل اللحـوم. حـضر المـاء؛ أضـف السـمن[ ]؛ (72) البصـل. الجرجـير؛ الكزبـرة وفتـات الكيـك(؟) يخلـط بالـدم؛ (73) أضـف الكـراث المهـروس والثـوم [ ] (؟).(74) 21 مـرق لحـم؛ (75)4 مـرق نبـاتي.

اللـوح "B" (رقـم 62 مـن II SOY) هـو الأكـبر فعلياً؛ ويجـب أن يحتوي نصـه مـا يقـرب مـن 042 سـطراً، موزعـة عـلى أربعـة أعمـدة، اثنـان عـلى الوجـه واثنـان عـلى الظهـر. ومـا يـزال هنـاك أقـل مـن 022 سـطراً منـا،

وعـدد محـدد منها غـير مكتمـل أو تالـف: اختفـت بعـض الأجـزاء تماماً، لا سـيما في بداية العمود " iii "، وفي نهاية العمودين" ii " و" vi ". الوصفات- هنـاك إجـمالاً سـبع منهـا، رقمـت مـن 1 إلى 7 – وهـي أكـثر اسـهاباً ، ومليئـة بالتفاصيـل، ومختلفـة تماماً عـن النمـط السريـع والمختـصر للـوح" A ". ويفصـل بينهـما خطـان أفقيـان. ويمكننـا ملاحظـة التنـاوب الغريـب في أسـلوب الـكلام في مقطعـين (i: 35 - ii: 51 and vi: 23-end): وفي أغلـب الأحيـان، يسـتخدم الشـخص الـذي يتحـدث شـكلاً مألوفًـا مـن الخطـاب مـع الشـخص الـذي يسـتمع، مثلـما هـو الحـال بشـكل عـام في مـكان آخـر، لكـن بعـد ذلـك يتحـدث فجـأة بصيغـة المتكلـم، ويقـدم نفسـه عـلى أنـه نمـوذج أكـثر منـه معلـماً. وسـوف نعـود إلى هـذه الخاصيـة. وتوجـد علامـة عـلى كل سـطر في الجـزء السـفلي مـن العمـود الرابـع، سـطرين في الأعـلى، يبـدو أنهـا تبـدأ في نـوع مـن تـضرع الناسـخ إلى إلهـين معروفـين.

iB: 1-94؛ (I)) لتحضـير [ ] مـن [ ] أو "الطيـور الصغـيرة"، (2) تزيـل الـرؤوس والرقـاب والأرجـل؛ (3) تفتـح بطونهـا وتزيـل(4) الحواصـل وتنتـف الريـش، ثـم تقـوم بشـق غشـاء الحواصـل وتقشـيرها.(5) ثـم تغسـل الطيـور وتقطـع المعـلاق. وفي قـدر غـلي نظيـف(6)، يمكنـك وضـع الطيـور والقوانـص والأحشـاء. وبعـد تسـخينه، يمكنـك رفـع اللحـم، (7)، وغسـل المحتويـات جيـداً بالمـاء البـارد[ ].

وفي وعـاء نظيـف، (8) تضيـف المـاء والحليـب وتضعـه عـلى الموقـد. [ملاحظـة: هـذا المقطـع الأخـير طمسـه الناسـخ المشـتت.(9) تمسـح بعنايـة الطيـور والقوانـص والأحشـاء وتـرش (10) بالملـح، ونضـع كل شيء في القـدر.

ويمكنـك إضافـة قطعـة (11) مـن الشـحم، التـي أزيلـت منهـا الشـوائب. ويمكنـك أيضـاً إضافـة (12) قطعـة مـن "الخشـب (العطـري) " بحسـب الرغبـة.(13) وأوراق الشـجر المجـردة.

وحينـما يتعلـق الأمـر بالغـلي، نضيـف (14) القليـل مـن البصـل، و"samidu"، والكـراث والثـوم. (15) مهـروس بالبصـل. وأضـف أيضـاً (16) كميـة قليلـة مـن المـاء البـارد. وفي هـذه الأثنـاء، تغسـل بعـض دقيـق -sns ku"؛ نقعهـا في الحليـب، و (17) وبمجـرد أن تبتـل، اعجنها بمحلـول"siqqu"، واحـرص عـلى أن تظـل طريـة، أضـف " samidu"، كراث، ثـوم، حليب (IS)، وشراب العصـير. (19) يجـب أن تراقبهـا في أثنـاء العجـن بعنايـة. وتقسـم العجـين إلى قسـمين متسـاويين، (20) أتـرك نصفـه يرتفـع وأحفظـه في قـدر. (21) مـن النصـف الآخـر، أخبـز عـلى شـكل لفائـف-(sebetu) مـن 2؟ غـرام في الفـرن (22) ثـم أخرجـه عندمـا ينضـج. وتعجـن المزيـد مـن طحين "sasku" المنقـوع والمشـبع بالحليـب، (23) وتضيـف بعـض الزيـت (؟)، الكـراث، الثـوم، و" 2) "samidu)، وبعـد ذلـك، تأخـذ طبقـاً يمكنـه حمـل الطيـور المطبوخـة، (25) وتبطنهـا بالعجـين، مـما يسـمح لبعـض (منهـا) بالتداخـل (الحافـة) ببضعـة سـنتيمترات حرفيـاً: أربعـة أصابـع. (26) ثـم تأخـذ الوعـاء الكبـير (حيـث حفـظ نصـف العجينـة السـابقة)، (27) وضـع تلـك العجينـة عـلى طبـق آخـر وقـم بتبطينهـا بالعجـين. وتختـار طبـق كبـير.(28) بحيـث تغطـى سـعته بالطيـور، (29) تـرش الطبـق بالنعنـاع، ثـم (30) لعمـل غطـاء، (31) تغطيـه بالعجـين الـذي حفظتـه في الوعـاء الكبـير. (32) ثـم تقـوم بإزالـة الغطـاء العلـوي عـن الموقـد، (34-33) واسـتبداله بطبقتـين (صفائـح خبـز؟)، وتضـع عليهـما الطبقتـين المغطـاة

بعجينـة الفطائـر المحـلاة (35) وحينـما تطهـى بالكامـل، تزيـل (36) مـن طبـق التقديـم فقـط قطعـة مـن الفطـيرة المحـلاة التـي سـوف تكـون بمثابـة "غطـاء" ، (37) وتمسـحها بالزيـت. وفي أثنـاء انتظـار الوجبـة، (38) تحتفـظ [ارتبـاك الناسـخ الـذي كتـب: "لا تعمـل عـلى حفـظ" ..... هـذه القطعـة في طبقهـا]. (39) حينـما تُطهـى الطيـور والمـرق،(41-40) تقطـع وتهـرس الكـراث والثـوم و" andahšu" سـويا وتضيفهـم إلى الخليـط. (42) قبـل التقديـم مبـاشرة، تأخـذ صحنـاً معـداً ببطانـة بقـشرة الخبـز و (43) تضـع عليـه الطيـور المطبوخـة بعنايـة؛ (44)، وانـثر عليهـا المعـلاق و(45) الحواصـل المقطعـة التـي طهيـت في القـدر، (46) وكذلك لفائـف " sebetu" (الصغـيرة) التـي خبـزت في الفـرن. (47) ضـع جانبـاً المـرق الدهني(الدسـم) الـذي طبـخ فيـه اللحـم في القـدر. (48) غطـي طبـق التقديـم (فطيرتـه المحـلاة) و (49) وأحـضره إلى المائـدة.

(i:50) لتحضـير حمامـة-(amursnu) في المـرق، (51) بعـد ذبـح الحـمام، تقـوم بتسـخين بعـض المـاء (52) ونتـف ريـش الطائـر. وبمجـرد نتفـه (53) [هنا يبـدأ المعلـم بالتنـاوب بـين "أنـا" و "أنـت"، وفي بعـض الأحيـان تعليـم الطالـب مـا يعرفـه، وأحيانـاً يقـدم نفسـه لـه كنمـوذج يحتـذى بـه] (53)، تغسـله بالماء البـارد.(54) سـلخت رقبتهـا، وقمـت بقطـع الأضـلاع،(55) (56) وفتحـت بطنهـا وأزلـت الحواصـل والمعـلاق. أنـا سـوف أغسـل الكتلـة و(58) أنـت تنقعهـا في المـاء البـارد. (59) ثـم أقـوم بشـق الغشـاء وتقشـيره مـن الحوصلـة. أقـوم بشـق وتقطيـع الأمعـاء.(60) وحينـما أكـون جاهـزاً لتحضـير المـرق، (61) أنـت تضـع الحوصلـة والمعـلاق في وعـاء الغلي،(62)مـع الأمعـاء [الحمـراء] والـرأس (63) بالإضافـة إلى قطعـة مـن لحـم الضـأن، (وأنـت تضـع كل شيء عـلى النـار).

(64) وبعد إخراج اللحم من النار تغسله جيداً بالماء البارد، (65) وأنا أزيل الجلد. (66) أرش اللحم بالملح وأجمع كل المكونات في القدر. (67) أحضرت الماء. وأضفت قطعة من الشحم، (ii:1) بعد إزالة الغضروف. أسكب الخل بحسب الرغبة [ ]. (2) أنت تهرس"samidu"، والكراث، والثوم (3) مع البصل. (4) يمكنك أيضاً إضافة الماء ، إذا لزم الأمر. (5) حينما تطهى هذه، أهرس بعض الكراث والثوم و (6) "andahšu" و "ki-simmu" ؛ (7) إذا لم يكن هناك"kisimmu" ، تهرس (5) "bdru وتضيفه. (9) وبعد إخراج الحمام-(amursdnu) من القدر، (10) قم بمسحه. ثم أنت [ ] الموقد، (11) وأوقد النار [ ]. (12) ثم أشوي الأفخاذ على حرارة عالية (؟) (13)؛ أقوم بلفهم بالعجين، (14) وأضع واحد فيليه حمام- (amursd-nu) على [الطبق؟]. (15) وحينما ينضج كل شيء، أرفع القدر من النار، (16) وقبل أن يبرد المرق، أفرك اللحم بالثوم، وأضف الخضار (17) والخل. (١٨-١٩) يمكن أن تؤكل المرق في وقت لاحق. (20) إنها جاهزة للتقديم.

(ii:21). لتحضير طائر مذبوح لمراسم ("22 ،"timru) بمجرد قطع رأسه، يمكنك نتف الحيوان؛ (23) وأنت تغسله بالماء البارد. وأنت تشق حنجرته (24) وتخرج ضلوعه. (25) افتح بطنه بعناية، (26) وانزع أحشائه وقطعها، (27) أغسلها بالماء البارد، (28) وانقع الطائر في الماء البارد.(29) ثم أقوم بشق وتقشير غشاء الحوصلة.(30) أقوم بشق وقطع المعلاق؛(31) وانت تفصل الفخذين والأجنحة. (32) يجب تحضير المرق بطريقة تحضير حمامة-(amursdnu) نفسها(33) وفي هذه الأثناء، (34) تنقع طحين(sasku) في الحليب، وتعجن بمحلول(35)،(siqqu) بالكراث والثوم وعصير الطهي. (36) ثم أسمح لهذا الخليط بالتحرك.

وأضـع (مـا هـو مطلـوب) في وعـاء؛ (37) وأضـع أحشـاء وبقايـا الطائـر علـى ظهـره.(38) وعندمـا ينضـج الطائـر، تقـوم بإزاحتـه مـن النـار.(39) ثـم أنـشر العجـين وأعجنـه بالمحلـول الملحـي عـلى طبـق (40) كبـير بمـا يكفـي ليحمـل الطائـر، (41) وتضـع الطبـق المغطـى بالعجـين في الفـرن.(42) ترفـع الصحـن عـن النـار وتضـع (43) الطائـر المطبـوخ عـلى الطبـق. أنـت تفـكك (44) الفخذيـن[ ] (45) و[ ] ؛ و (46) باسـتخدام الخيـط، (47) تقـوم بربـط السـاقين بالجانبـين، (48) وربـط العنـق بالجسـم، (48) لـذا[ ]؛ لا [ ](49 ومـا يليهـا) [في المقطـع التالـف هنـاك ذكـر "الشـعير المحمـص"qalitu؛ ثـم تظهـر كلمـة "قـدر" مـن جديد. عـشرات الأسـطر مفقـودة أو غـير مفهومة!.

[مـن نهايـة العمـود الثـاني، وحتـى بدايـة الجـزء الثالـث، عـبر نحـو أربعـين سـطراً ، لا يمكـن قـراءة أي شيء متماسـك أو واضح. تُعـرف المفردات المميـزة: "قـدر". "غلايـة؛" بهـارات مختلفـة سـمن؛ إزالـة غـضروف. واحـد "يوقـد النـار" {13)؛ "عنـد طهيـه" {14) ؛ "فيليـه" (؟) (20). . . ويتعلـق هـذا (2 / ومـا يليهـا) بإعـداد طائـر يسـمى "(211' 'agarukku)، الـذي تشـير إليـه الوصفـة اللاحقـة (30).].

(iii:38). لتحضـير طيـور"kippu" في المـرق،(39) تسـتعمل الطريقـة نفسـها بالنسـبة لطيـور "(40."agarukku) تفتـح الطيـور (لتفريغهـا وحفرهـا) وتغسـلها بالمـاء البـارد. {41) ثـم ضعهـم في وعـاء الغـلي. (41 ب) بعـد إبعادهـم عـن النـار (42) تغسـلهم جيـداً بالمـاء البـارد ؛ (43) ترشـهم بالخـل، (44) وتفركهـم بالنعنـاع المسـحوق والملـح، (45). . . (46) وتقـوم بتنظيـف الغلايـة، وتضـع فيهـا مـاء ونعنـاع (47) و (الطائـر نفسـه).

بعـد إزالـة كل شيء عـن النـار، اغسـل (اللحـم) جيـداً بالمـاء البـارد. {48) ثـم تضـع كل شيء في قـدر. إنـه جاهـز للتقديـم.

(iii:39 في نهايـة العمـود 3): [نحـو أكـثر مـن خمسـة عـشر سـطراً بقـى فقـط عنـوان الوصفـة الأولي:] (49) لتحضـير طيـور"kamkam في المـرق،(50) تسـتعمل الطريقـة نفسـها كـما في طيـور "(-agaruk ku".51-57)؛ [بضـع كلـمات غـير متماسـكة].

(iv:1) لتحضـير طائـر الـدراج لـ . . (2) تقـوم بتقسـيم الطائـر، وتغسـله جيـداً بالمـاء البـارد، (3) ووضعـه في وعـاء الغـلي. (4) ترفعهـا عـن النـار وتغسـلها مـرة أخـرى بالمـاء البـارد. (5) وتـرش بالخـل؛ ويُمـزج النعنـاع والملـح (6)، ويُفـرك الطائـر بالمزيـج جيـداً.

[البديـل:] (أو) تنظـف وعـاء الغـلي(7)، وتضـع الجعـة والسـمن فيهـا؛ اغسـل الطائـر جيـداً بالمـاء البـارد، و (8) امـزج جميـع المكونـات (المطلوبة) في وعـاء الغـلي. (9) وحينـما يكـون وعـاء الغـلي سـاخناً يرفـع عـن النـار، ورش الأغطيـة بالخـل، وأمسـح (10) بالنعنـاع والملـح. [صيغـة أخـرى:] (أو حتـى الآن)، تقـوم بتنظيـف وعـاء الغـلي،(11) ضـع المـاء الصـافي والطائـر بداخلهـا، ثـم ضعهـا عـلى النـار. ترفـع عـن النـار، (12) وتنظـف المحتويـات جيـداً في مـاء نقـي، وعندمـا تجـف، (13) تدلـك جيـداً بالثـوم. (14) [نـوع آخـر، لتحضـير المـرق] يمكنـك تحضـير وعـاء الغـلي. أحـرق اللحـم "الأبيـض" مـن طائـر الـدراج، ونظفـه جيـداً بالمـاء، (15) وضعـه في وعـاء الغـلي. ويمكنـك رفعهـا عـن النـار، وأغسـله جيـداً بالمـاء البـارد،(16) وأمسـح "الجلـد". [صيغـة أخـرى:! (أو) (17) أغسـل قطعـة مـن اللحـم البقـري أو

الضأن. ترفعها عن النار، وتغسلها جيداً بالماء، (18) وتمسح "الجلد". (19) ضع جميع المكونات في قدر، مع الماء،(20) وتضيف قطعة من الشحم مع إزالة الشوائب.(21) قم بقياس بعض الخل بعناية (الذي ترشه عليه)،(22) وأضف، بحسب الرغبة، قطعاً من "الخشب (العطري)" (23) وأوراق الشجر المجردة. وحينما يتعلق الأمر بالغلي، نضيف (24) "samidu، وكراث، وثوم مهروس مع البصل،(25) ونضعها في القدر. ثم تضع الطائر في القدر، وتطبخ. (26)، وحينما ينضج لحم طائر الدراج، (2 7) تقوم بسحق الكراث والثوم و []، "،"kisimmu 28)) وترش النعناع على الفخذ. (29) بهذه الأعشاب[]، (30) مثل أول مرة [ ] (31) مع الماء[ ].

(32) [بديل آخر لـ "أنا" و "أنت" ، من هنا إلى نهاية اللوح] ثم اغسل بعض الطحين" 33) ،" sasku) ونقعه في الماء البارد (34) واعجنه مع محلول" siqqu" الملحي. أخلط [ ] في هاون، (35) أنخله بمصفاة ، وأفصل من جهة (36) الجزيئات الأكبر؛ ومن ناحية أخرى، الأصغر. (37) [البديل:! (أو) أجمع في الهاون بعضاً من [ ]، مع " ridu و" egasilimmu الخاص به[ ](39-38) مثل (؟) لطحن البذور المحمصة؛ أفرزهم باستعمال" غربال"، (40) وأفصل، من جانب، الجزيئات الأكبر، (41) ومن جانب آخر الجزيئات الأصغر. (42) [نوع آخر:] (أو) (آخذ) بعض طحين "sasku" مع " ridu و"egasilimmu الخاص به،(43) الذي نخلته وضعه جانباً. (44) [نوع آخر:] (أو) بعض الدقيق الأبيض الخشن، مع " ridu و" egasilimmu الخاص به،(45) الذي قمت بنخله وضعه جانباً. (46) [نوع آخر آخر:] (أو) آخذ بعضاً من' butumtu'

الخفيـف، أو العـدس المقـشر، (4 7) الـذي طحـن مـن أجـلي: وأنخـل كل شيء بمنخـل، (48) وأفصـل الجزيئـات الأكـبر والأصغـر.

(49) أطبـخ هـذه العصيـدة ببـطء، كل واحـدة (50) في طبـق أصـلي، مـع البـيرة التـي نقـع الخشـب (العطـري) فيهـا، مـن أجـل إضافـة العصيـدة لاحقـاً (إلى اللحـم عـلى الطبـق). (51) [البديـل ؟:] (أو [؟] أعجن دقيـق"ziqqu المطحـون مع اللـبن الرائب.(52) 1 "زبدة" طبـق"53(asallu) وأطبـخ العجـين (هكـذا عـلى شـكل طبقـات) فيـه، وانـشره رقيقـاً جـداً .

(54) عنـد طبخهـا امسـحها (بالزيـت؟) وأتركهـا جانبـاً. (55) ثـم أقـوم بخلـط طحـينtiktu"' مـع البـيرة التـي نقعـت فيهـا قطـع مـن "الخشـب (العطـري)"، (56) وأسـكب كل شيء في طبـق"asallu". أضـف أيضـاً الكـراث والثـوم و (57) "" samidu، والعسـل والزبـدة المصفـاة، وواحـد مـن العصيـدة المذكـورة أعـلاه، و (58) وأضـع الطائـر عـلى طبـق"(asallu 59) قبـل رفعـه مـن النـار [ ].

الأسـطر الخمسـة التاليـة غـير مفهومـة ولا تنقـل لنـا شـيئاً؛ مـرة أخـرى يتعاملـون فقـط مـع "العصيـدة" (برفقـة الطبـق الرئيـس عنـد التقديـم؟).

في أسـفل العمـود، يجـد المـرء بقايـا للكلـمات الأولى (66) و (67)، أي. أثنـين مـن أسـماء الآلهـة: (66) نصابـا[ ] (67) Haia]].

اللـوح " II SOV) C، رقـم 72) هـو الأصغـر مـن بـين الثلاثـة (98×731×73 ملـم)، والأقـصر والأكـثر تـضرراً. ويحتـوي عـلى ثـلاث وصفـات فقـط مـن 1 إلى 3 ، مفصولـة بخطـين أفقيـين بعـد الأول ، وسـطر

واحد بعد الثاني. ومن المستحيل استعادة النص كاملاً، لكن ما تبقى من محتوياته يربطه بشكل وثيق باللوحين الآخرين، لا سيما " B".

(1) لتحضير طائر"(2،[ ] nin) قم بتقطيع الطائر، (3) أفصل[ ] حنجرته و(4)]]، ضعه في قدر الغلي. (5) وبعد إبعاده عن النار تغسله جيداً بالماء البارد. (6) رشه بالملح النظيف. ثم تأخذ وعاء، (7) أضف الماء؛ (8) وأضف قطعة من الشحم، وإزل الغضروف. (9) ويمكنك أيضاً إضافة بعض الخل، على النحو المطلوب؛ وبعض "الخشب (العطري) المسحوق،" (10) أوراق السادة المجردة. (2) ثم تهرس "samidu والكراث والثوم مع البصل. (14) وترش (كل شيء) الكراث والثوم و"(andahsu.15) ثم تنظف طحين-(16)[ ] (sasku) وتضاف إلى اللحم المقطّع و [ ](17) وتصب في القدر. إنه جاهز للتقديم.

(18) لتحضير (عصيدة) من حبوب "butumtu" الصافية[حبوب غير معروفة]، (19) تأخذ إما وعاء- " sabiltu" أو (20) قدر. وأضف[ ]، (21) وضع[ ] (22) في ماء بارد فيها. والأسطر من 29-23 قد فُقدت. (30) [ ] القدر [ ](31) سوف يكون موجوداً[] (32) في الماء والزيت. (33) وتضع (في القدر؟) الماء والزيت، (34) وحينما ترفعه عن النار (35-36) [ ] ، (37) [ ] بعض الزيت على الخليط.(38) وبحسب الرغبة، أضف (39) طحين-(tiktu)، [ ] في طحين-(tiktu) من؛ [ ]؛ (40) بحسب الرغبة، (41) مباشرة بعد صب (الخليط) في القدر، (42) تصبه مرة أخرى في وعاء الغلي. وقبل التقديم مباشرة (43) ضعها في القدر.

(44) لتحضير [ ] قربان(45) (tamqitu) بعد ذبحها (الحيوان)

و (46) انـزع الأرجـل، واغسـلها جيـداً بالمـاء (47) واجمعهـا (جميـع المكونـات) في إنـاء.(48) بمجـرد وضـع اللحـم المقطّـع في المـاء، (49) قبـل أن تـبرد سـوائل الطهـي ("تخفـف")، تقلـب في" šuhutinnú" و [ ].(50) وحينـما تصفـى عصائـر الطبـخ، مـع بعـض"(51 ،"šuhutinnú) أنـت (تخلـط) الـدم والثـوم، (52) الـذي تنـثره في القـدر. ثـم تضيـف بعـض [ ] (53) تضعهـا في القـدر.

هـذه هـي "الوصفـات" التـي اسـترجعناها مـن التاريـخ الطويـل لبـلاد الرافديـن. إذ إنهـم يتطرقـون إلى عـدد ضئيـل فقـط مـن مكونـات الطعـام: الحبـوب ومنتجـات الدقيـق؛ حفنـة مـن الخضـار، وعـدد غـير قليـل مـن اللحـوم - الأبقـار والأغنـام والطيـور، الداجنـة والبريـة.

وليـس لدينـا أي وثائـق أخـرى تتعلـق بإعداد وتنـاول أي أطعمـة أخرى، وهـذا، عـلى وجـه التحديـد كل شيء يمكـن تناولـه في تلـك البـلاد والمناطـق المحيطـة بهـا: الفاكهـة؛ الفطريـات، البيـض، وحتـى بيـض النعـام. بعـض الطرائـد والحـشرات الموسـمية، مثـل الجنـادب؛ وعـلى وجـه الخصـوص، النهـر الشاسـع والعـالم البحري للأسـماك، والمحـار، والسـلاحف، والرخويات، ورأسـيات الأرجل(حيـوان)، التـي قـد تبـدو- اسـتثناءً غريبـاً، لكـن غـير قابل للإثبـات- وكان سـكان بـلاد الرافديـن غـير مبالـين بهـا، عـلى الأقـل في بعـض الأحيـان، مـع أن لدينـا دليـلاً عـلى أنهـم قدروهـا وتداولوهـا بـالآلاف.

ولا نعـرف حقـاً، عـلى الأقـل ليـس بشـكل صريـح، مـا إذا كان لديهـم أي محرمـات غذائيـة حقيقيـة (ربمـا في تواريـخ معينـة فقـط) ؛ ومـع ذلـك، نعلـم أنـه لم يكـن هنـاك أي سـؤال عـن أكل الخيـول أو الـكلاب، ناهيـك

عـن الثعابـين! ولا يوجـد حظـر معـروف عـلى لحـم الخنزيـر: فقـد ربي وأكل. لكنهـا كانـت تعـد قـذرة، بحسـب مقولـة بابليـة:

الخنزير ليس نظيفاً: إنه يلوث كل شيء خلفه،

إنها تلوث الشوارع، تلوث المنازل.

ولعـل هـذا مـا يثبـط عزيمـة أولئـك النـاس شـديدو الحساسـية، إن لم يكـن عـن أكل لحـم الخنزيـر، فعـلى الأقـل عـن التباهـي باسـتهلاكهم لـه.

(4)
الطعام والأكل



دعونـا الآن نفحـص هـذه المصـادر لإلقـاء نظـرة ليـس فقـط عـلى الأكل والـشرب، لكـن أيضـاً عـن المطبـخ وتنـاول الطعـام في تلـك البـلاد القديمـة. إذ أن كل شـخص يسـتهلك طعامـاً: وقلـة فقـط مـن الأشـخاص الأكـثر تقدمـاً أو حظـاً، يعرفـون كيـف أو قـادرون عـلى تنـاول الطعـام بشـكل جيـد. ويمكـن تطبيـق هـذه البديهيـة، المألوفـة لـدى الذواقـة، بشـكل عـام في المصطلحـات الأنثروبولوجيـة، للتمييـز بـين مـا هـو صالـح لـلأكل ومـا يمكـن أن يأكلـه المـرء، ويقـدره، ويكـون لتذوقـه أهميـة قصـوى.

تشـير ملحمـة گلگامـش بوضـوح إلى الفجـوة، التـي كان يدركهـا هـؤلاء القدامـى جيـداً، بـين "طعـام طبيعـي" ، قـوت بسـيط، متوفـر مـن دون أي تدخـل مـن البـشر الذيـن يجمعونـه فقـط، والأغذيـة "الاصطناعيـة"، التـي

يخطط لها ويحضرها الناس، وتتعلق حياة الناس المحتضرة بالأكل على نحو صارم.

فحينما كانت العاهرة شمخة، بعد إغواء أنكيدو "البري والبدائي" عبر تقديم الحب له - لا يقترن الحيوان "الفسيولوجي" مع أنثى، لكن ممارسة الحب الحسية مع امرأة حقيقية، امرأة "من المدينة"، خبيرة وفاسقة، مما أبعده عن أسلوب حياته الأولي، - تريد إكمال المهمة التي كلفت بها وإحضار ظاهرة "حضارية" إلى أوروك، حيث ينتظره كلكامش في ثقافته الحضرية العالية، يرتب لأنكيدو أن يتوقف عند مسكن الرعاة في الطريق. كان أسلوب حياتهم، مع أنه ما يزال "خارج الأسوار" وخشناً، مستأنساً بشكل أساس و "إنساني" حقاً، ثم يمكن أن يكون بمثابة نقطة انتقال. وتعلم شمخة أنكيدو، في منزل الرعاة، أن يأكل ويشرب بوصفه إنساناً، في حين كان معتاداً على امتصاص الحليب من الوحوش البرية فقط؛ بعبارة أخرى، حتى ذلك الحين كان طعامه مجرد غذاء طبيعي وخام.

ثم يقدم له الرعاة طعامهم الخاص: غذائهم الزهيد الذي أُعد بجهودهم الخاصة، الذي يرتبط من ناحية بالمواد الصلبة والخبز، ومن ناحية أخرى بالسوائل والبيرة. لكن أنكيدو لم يكن على دراية بهذه المنتجات، إذ لم يصادفها أبداً في سهوبه في أثناء حياته "الحيوانية". لذلك، في البداية، كان مرتبكاً ومتحفظاً:

لم يأكل أنكيدو أو يشرب، لكنه حدق بعينيه وحدق. . .

أنكيدو لا يعرف شيئاً عن أكل الخبز للطعام،

وشرب الجعة لم يتعلم.

وهـذا هـو السـبب في أن شـمخة، التـي قامـت بالفعـل بترويـض أنكيدو إلى حـد مـا، شـجعته عـبر وضـع منتجـين مصنوعـين مـن الحبـوب بـين يديه، اللذيـن كانـا يُـؤكلان ويشربـان في جميـع أنحـاء البـلاد مـن دون اسـتثناء، وهـما ضروريـان أيضـاً للحصـول عـلى التغذيـة:

كل الطعام، أنكيدو، هذه هي الطريقة التي يعيش بها المرء.

أشرب الجعة كما هي العادة في البلاد.

لذلـك يطيعهـا، مـدركاً عـلى الفـور كـم هـو جيـد: أن هنـاك متعـة في تنـاول مثـل هـذه الأشـياء وشربهـا، التـي شـكلت بهـذه الطريقـة، وأنهـا لذيـذة، فضـلاً عـن أنهـا تشـبع الجـوع والعطـش أيضـاً، فيأكلهـن بحـماس:

أكل أنكيدو الطعام حتى شبع،

شرب الجعة- سبعة أباريق! - وتمدد وغنى بفرح!

كان مبتهجاً ووجهه يتوهج!

كان سـعيداً لدرجـة أنـه في أثنـاء تواجـده في هـذا المـكان، اتخذ بسـهولة خطـوة أخـرى عـلى الطريـق مـن الطبيعـة إلى الثقافـة، وانطلـق لتنظيـف جسـده لأول مـرة، والاسـتحمام واسـتخدام الزيـوت، قبـل تغطيـة عريـه بالملابـس، التـي كانـت الخطـوة الأخـيرة التـي "حولتـه إلى إنسـان" (awilu)، بالمعنـى الرفيـع والكامـل لتلـك الكلمـة: مواطـن، رجل متحـضر، رجل مدني.

توضح هذه القصة تماماً أنه على وفق عادات تلك البلاد، وبفضل مفهومها السامي والمتحضر للوجود، والوجود الحضري، لم يكن هناك سوى طريقة واحدة فعالة ومناسبة لاستدامة الحياة فيما يتعلق بالتغذية: تناول الخبز وشرب البيرة، ولا ينفصل النشاطان كليهما عن التوازن؛ والمنتجان كليهما أيضاً مسألة التدخل والجهود البشرية- في الواقع، في تلك البلاد، للعمل الأساس والرئيس للجنس البشري، زراعة محاصيل الحبوب، المناسبة تماماً لطبيعة التربة.

ويشير المصطلحان "الأكل" و "الشرب" إلى حد بعيد- مع أنهما مختلفان، إلى وجود عنصر غير طبيعي مهم، "مصنوع".

إن فعل الأكل، الأكثر أهمية والأكثر بروزاً، في لغتي بلاد الرافدين القديمة كلتيهما، يفترض وجود الخبز. إذ ينطق في السومرية " gu" (يكتبها علماء الآشوريات gu7)؛ لكن علامتها الأصلية، نسخها الأيديوغرافي من الأيام الأولى للكتابة، في نحو 3000 ق.م، كانت تستخدم، واستمر استخدامها حتى زوال هذا الشكل من الكتابة في بداية العصر الميلادي، كعلامة "الفم" ( ) مع علامة "الخبز"( ) مُدرجة فيه: في الكتابة المسمارية "الكلاسيكية":( ). وفي الأكدية كان ارتباط الكلمات نفسها هو الذي كشف العلاقة الصارمة بين الأشياء: ""akálu ، وتعني "أكل" ، و "akalu" ، "خبز"، كما لو كان من الأفضل تأكيد ارتباطهم الأساس.

وفيما يتعلق بالشرب، كانت الأمور مختلفة بعض الشيء، أولاً، عثر على المشروب الحقيقي الكوني- الماء- في الطبيعة. وكانت البيرة، في

الواقع، فقط بديل ملفق ومكرر: لذلك لا يمكن، بمفرده، أن يكون متضمناً في فعل "الشرب". وليس لدينا علامة قديمة للشرب، لكن منذ بداية الألفية الثالثة قبل الميلاد، باتباع نموذج "الأكل"، عُبر عن فعل "شرب" بعلامة الماء داخل علامة الفم ( ). وكانت كلمة "شرب" في اللغة السومرية هي "nag"، التي لا تشترك في أي شيء مع كلمة البيرة: "kaš". في حين تبقى المسافة بين هذه الكلمات في اللغة الأكدية أكبر: فكلمة "šatú تعني "ليشرب"، وكلمة " šikaru" لل"بيرة"، التي فتحت على منطقة دلالية مختلفة تماماً: "مشروب مسكر". "النبيذ" كما سنرى، وجاء من ابتكار لاحق، وعليه لا يمكن عده بدائياً في البلاد وفي المفردات. ولا يذكر في المقطع المذكورة أعلاه من ملحمة گلگامش حتى النبيذ.

وتدل المفردات نفسها في بلاد الرافدين، على الأقل في حالة الأكل الأكثر أهمية، على تدخل البشر وثقافتهم لجعل الطعام صالح للأكل في حد ذاته. وكما سنرى، فإن هذا التدخل في بلاد الرافدين، مثلما في أي مكان آخر، تضمن تعريض الطعام للنار- الطهي، وهو الفعل الأولي والأساسي في أي مطبخ.

(5)
النار



فيـما يتعلـق بالفائـدة أو المـذاق، فـإن نسـبة كبـيرة مـن المـواد الغذائية التـي شـكلت النظـام الغـذائي للنـاس الأوائـل لم تكـن صالحـة لـلأكل عـلى الفـور. ومـع تقـدم الحضـارة، كانـت هنـاك نقطـة أصبـح عندهـا مـن المسـتحيل عملياً أكل قطعـة مـن اللحم أو سـمكة أو حفنة مـن الحبوب أو البنجـر غـير مطبوخـة. إذ يجب أن تتكيف المـواد الغذائيـة أولاً مع القدرات النفسـية والمضغيـة والهضميـة لـلأكل، وفي ضـوء هـذا الهـدف كان لا بد من فـرض تحـول كاف عـلى تلـك الأطعمـة. وكان التحـول الأكـثر تطرفاً والأكـثر فاعليـة دائمـاً، ومـا يـزال، ينتـج عـن طريـق الطهي، عـن طريق تدخـل النار.

ومـع خطواتهـم الأولى "مـا بعـد الطبيعـة الحيوانيـة"، ميـز وعـرف البـشر عــن طريـق سـيطرتهم عــلى النــار. وكان الســكان الأوائــل في البـلاد التـي ندرسـها، بعـد أن ظهـروا للتـو في بـلاد الرافديـن الأقـدم، قـد

استوردوا بالفعل هذا الكنز. وفي تلك البلاد، كما هو الحال في أي مكان آخر، في المقام الأول في مجال الأكل، لكن أيضاً في كل المجالات الأخرى من مجالات الحياة والثقافة والصناعة، دائماً ما أدت النار دوراً شاملاً لا يمكن الاستغناء عنه. وكان هذا صحيحاً لدرجة أنه منذ أوائل الألفية الثالثة قبل الميلاد على الأقل، قد أُلهت النار في الأرض بالاسم السومري(Gibil)، وفي الأكدية باسم(Girra-Erra). ولتعيين النار في حد ذاتها كظاهرة طبيعية، استخدم السومريون "izi" أو(ne-we ونحن لا نعرف اختلافهم الدلالي)، والأكديون، "išatu".

وبصرف النظر عن "الأطعمة النيئة"، والخضروات بشكل أساس، وبعض الأطعمة الطبيعية التي جففت ببساطة أو حضرت للاستهلاك، كان لابد من طهي جميع المواد الغذائية، وتعريضها لتأثيرات النار، وكان الطهي في المقام الأول هو ما أكد التحول الجذري عن طريق التلاعب في إعداد الطعام، الذي يحول المواد الغذائية إلى طعام صالح للأكل. وكانت النار، في مواقدها المختلفة، في صميم إعداد الطعام: ليس فقط من حيث التركيبات المادية أو "المطابخ"، التي يمكن أن تكون كبيرة أو صغيرة، عامة أو خاصة، لكن من حيث استخدامها العام في تقنيات الطهي.

كيف كان يحصل على النار؟ من الواضح أن هذه العملية كانت شائعة جداً، ومعروفة للجميع على أنها تجربة يومية، لدرجة أننا لم نجد حتى يومنا هذا أدنى وصف لها، سواء بشكل مباشر أو غير مباشر، في تلك البلاد التي كانت قد كتبت الكثير. وقد تكون

نشأت عن طريق البرق أو الحرارة الزائدة في بلاد كانت في كثير من الأحيان حارة، لكن ربما بسبب الأفعال غير الحكيمة أو التجاوزات أيضاً، والحرائق، خاصة تلك التي حدثت في قيعان قصب السكر أو القصب الضخمة (يشير الاسم السومري(libiG) على وجه التحديد إلى القصب "ig"، و في الاشتعال "lib")، إذ كانت متكررة، وفي بعض الأحيان كانت كارثية، وتتسبب بالطبع في مآسي خاصة مروعة؛ لكن تلك النيران الكبيرة يعصب أن تكون بمثابة مصادر منتظمة للنيران المنزلية. لذلك يجب أن نفترض أنه إذا لم يستخرج الناس النار من تلك النيران المدمرة، فلا بد أنهم كانوا قادرين على الحفاظ عليها، تجمع بـ"مجرفة" (نيسبو؛ يتحدث إشعياء 6: 6 عن "ملقط")، فجمرات حريق سابق، سواء كان عرضياً أو متعمداً، تحفظ في وعاء ما أو في بعض الآنية المخصصة التي تستخرج النار منها باستخدام الأغصان أو النيران (ullizig ، باللغة الأكدية؛ مأخوذة من السومرية dl-izi-ig: "قصبة تحمل النار").

ومن بين الإجراءين المعروفين السابقين لاختراع أعواد الثقاب للحصول على النار بحسب الرغبة- الفرك السريع للعصي أو الخشب الجاف، وضرب الأحجار الصلبة معاً، على وجه الخصوص الصوان- ليس من السهل التعرف عليها من الناحية الأثرية، مع إن الظروف المناسبة لهما موجودة في تلك المنطقة. كان لديهم "صوان"(surra)، وكان هناك "حجر ناري"aban-išati (غير محدد)؛ لكن هذه الكلمة خادعة: لقد كانت في الحقيقة مجرد "حجر لامع مثل اللهب". لكن ليس لدينا تفاصيل عن استعماله، ناهيك عن خصائصه الحرارية.

قد لا نعرف أبداً كيف ذهب سكان بلاد الرافدين القدامى لإشعال النار حينما يشاءون؛ لكن هذه الفجوة في معرفتنا ليست مهمة جداً لأن النار كانت موجودة في كل مكان، حتى قبل التاريخ، وأدت دوراً رئيساً في التحول العالمي للمواد الغذائية إلى شيء نأكله.

فما الذي استعملوه لإشعال النار (لأغراض الطهي، بالطبع، مع ترك الاستعمالات الأخرى للنار جانباً، في "الصناعة" على سبيل المثال)؟

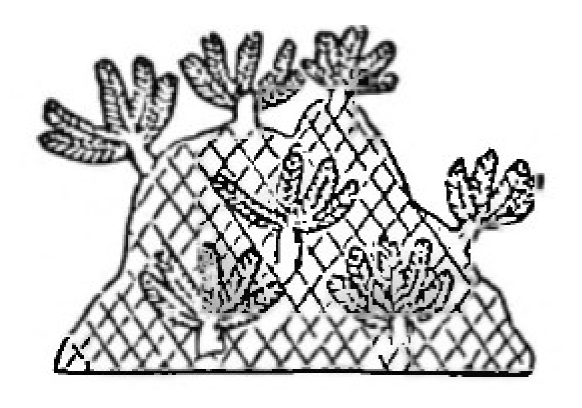
نحن نعلم أن المشتق السائل من القار أو الكيروسين أو النفط (naptu) - أو كما قالوا في السومرية: "النفط من الجبال،" i.kur.ra - كان متاحاً منذ مدة طويلة في تلك المنطقة، وكانت طبيعتها سريعة الاشتعال كما كان معروفاً، لكن الناس لم يحلموا أبداً، على حد علمنا ، "بتدجينها" لأغراض التدفئة أو الطبخ. فضلاً عن ذلك، "الفحم من الأرض" لم يكن معروفاً تماماً، ولم يكن قريباً من أجل الوصول إليه جغرافياً للاستعمال التجاري. وهكذا لم يتبق سوى مورد واحد قابل للاشتعال، ألا وهو الخشب.

ومع عدم وجود غابات حقيقية في بلاد الرافدين، إلا أنها ما تزال واسعة الانتشار، وبأشجار مختلفة الأحجام، لكن بكميات أكبر بكثير مما هو موجود اليوم، وهو ما يكفي لتوفير الكثير من النيران للاستعمال المنزلي. وكان هناك أيضاً، بالطبع، القش والتبن والمخلفات الزراعية الأخرى، وقبل كل شيء كمية هائلة من القصب من القنوات وقيعان القصب، لا سيما في الجنوب ما يكفي من المواد القابلة للاحتراق

لتغذية كل حريق يمكن تصوره، حتى حريق "صناعي".

وقد تعلم سكان بلاد الرافدين القدامى أيضاً (أين؟ ومنذ متى؟) تحضير الفحم الفعال للمواد القابلة للاحتراق، الذي يسمى" pem-tu" في الأكدية، الذي استعمل على نطاق واسع في الطهي، وكذلك في العديد من المحاولات الأخرى.

(6)
الطبخ



لم تكـن عمليـة تعريـض المـواد الغذائيـة للنـار هـي العمليـة الرئيسـة الوحيـدة التـي حـول عبرهـا، لكنهـا كانـت الأكـثر شـيوعاً والأكـثر انتشـاراً، كـما يمكـن رؤيـة ذلـك بسـهولة بوسـاطة قـراءة الوصفـات.

كـما هـو الحـال في جميـع "ثقافـات الطبـخ" المتقدمـة إلى حـد مـا، اسـتعملت العديـد مـن إجـراءات الطهـي في بـلاد الرافديـن، اعتـماداً عـلى طبيعـة المكونـات التـي تحـضر، ودرجـة وجـودة التحـول المتوقعـين، والنكهـة التـي يجـب إعطاؤهـا لهـن. وقـد تطـورت كل واحـدة مـن هـذه "الطرائـق" بشـكل طبيعـي إلى العديـد مـن الأشـكال المختلفـة، والتركيبـات المثاليـة والعمليـات ذات البراعـة المختلفـة، التـي، مـن أجـل أن تنفـذ بشـكل صحيـح، تتطلـب معـدات، خاصـة "المواقـد" ("أماكـن النـار"

ki.ne"، كما كانت تسمى بالسومرية، التي اشتق منها الاسم العام للفرن: "kinunu" في اللغة الأكدية)، وإجراءات وروتين مناسب- كما هو الحال في جميع التقنيات المهنية.

أولاً، نُظم الطهي بشكل مختلف، اعتماداً على ما إذا كان الطعام المراد طبخه سوف يوضع في اتصال مباشر مع النيران أم لا: الطبخ المباشر أو غير المباشر.

الطبخ المباشر

الطبخ المباشر، سواء التحميص أو الشوي ، فيما يتعلق بالحبوب، الخبز، كان يسمى على وجه التحديد "qalu". وكانت هذه الطريقة الأسهل والأكثر عملية على نحو مباشر، والأكثر عفوية، مع أنها صعبة لأنها تتطلب إشرافاً يقظاً لمنع الإفراط في الطهي أو الاحتراق.

وقد كان لحم الحيوانات مناسباً تماماً لهذه الطريقة، أكثر بكثير من الخضار، التي ليس لدي أي أمثلة على عملية مماثلة. ومع ذلك، فإن هذا "اللحم المشوي" (في الأكدية: šir šuwé، أو šuwé) يظهر في مصادرنا، في كثير من الأحيان في الطقوس أكثر من السياقات "العادية". وبالنسبة لهذا الأخير، فإن قاموس شيكاغو الأشوري العظيم (CAD) يستشهد فقط بمثال واحد أو مثالين غير دقيقين عن "لحم الثور المشوي". ومن ناحية أخرى، يذكر كثيراً في طقوس العبادة: في ارشادات" وجبات الآلهة".

لقد تعلمنا أن العبادة الدينية في بلاد الرافدين كانت في نهاية

المطاف مجرد نقل سامي لآداب البلاط، وهو نفسه التضخيم السخي لطريقة الحياة العادية: كان الشكل الرئيس للعبادة هو خدمة إعالة الآلهة، التي يقوم بها البشر، الذين كانت الآلهة قد خلقتهم على وجه التحديد من أجل تقديم الخدمات لهم، عن طريق العمل البشري، بكل الوسائل لحياة مجيدة خالية من القلق، بدءاً من الأكل والشرب. وكما سنرى قريباً، كان الناس في بلاد الرافدين القديمة غير مدركين تماماً للمفهوم الكتابي(التوراتي) النموذجي للمحرقة(هولوكوست)[(1)*]، حرق التقدمات "الإبادة" العبادية، التي دمرت كلياً، بالنار، ما عهد به لإله إسرائيل، الذي، في تجاوز غير عاطفي، ليس لديه حاجة أو رغبة في أي شيء. كان دين بلاد الرافدين مهتماً فقط بالتقديم لضيوفه الخارقين، الذين كانوا بالتأكيد مجسمين، وجبات حقيقية يتم تناولها بشكل خيالي، وإعدادها وتقديمها على وفق القواعد نفسها، سواء في الطهي أو الاحتفال، التي تنطبق على أعلى مستوى من البشر، وقبل كل شيء، للملك وحاشيته.

---

(1) * - الهولوكوست (من اليونانية holókaustos ὁλόκαυστος: حيث hólos تعني «الكل» وkaustós تعني «محروق»)، وتُعرف أيضاً باسم شوأه (عبرية: השואה تلفظ هشوآه وتعني «الكارثة»)، وهي إبادة جماعية وقعت في أثناء الحرب العالمية الثانية قُتِل فيها ما يقرب من ستة ملايين يهودي أوروبي على يد ألمانيا النازية وحلفائها. ويستخدم بعض المؤرخين تعريف الهولوكوست الذي يضم الخمس ملايين إنسان الإضافيين من غير اليهود الذين كانوا أيضاً من ضحايا القتل الجماعي للنظام النازي، ليصبح المجموع الكلي إلى ما يقرب الأحد عشر مليون إنسان. وقد جرت عمليات القتل في جميع أنحاء ألمانيا النازية والمناطق المحتلة من ألمانيا في أوروبا.(المترجم).

وفي أثناء دراسة الطقوس، يصبح لدينا انطباع بأن الآلهة يفضلون "الشواء"، "اللحوم المشوية"، في حين أنه، نظراً للاستخدام الرسمي النادر لهذه الطريقة فيما يتعلق بالبشر، نادراً ما يبدو أنها قد أغرت رواد المطعم من البشر. إذ ليس هناك ليست واحدة من وصفاتنا تعلمنا مثل هذا التحضير، في حين أنه يتردد كثيراً في الوصفات الطقوسية. ففي الطقوس، سوف يقوم قائد جوقة الترتيل بترتيل(جمل قصير)[(1)]*:

"دع الآلهة تأكل اللحم المشوي، اللحم المشوي، اللحم المشوي!"

وهذا دليل على أن هذا لم يكن تعجباً فارغاً، وفي المراسم غالباً ما يتكرر ظهور "اللحم المشوي":

بعد تحضير طبق تقديم مصنوع من الذهب، ضعي عليه (لتقديمه للآلهة) قطعاً من اللحم المشوي.

إن مثل هذا الميل الطقسي إلى اللحوم المشوية، مقارنة بالنقص شبه التام في الاهتمام بها فيما يتعلق بالطعام المخصص للإنسان، هو أمر مثير للاهتمام. ومن دون ذكر التفضيلات المحتملة (لأننا لا نعرف شيئاً عنها) في الطبخ عند الأشخاص العاديين، التي ربما تكون قد اشتملت أيضاً- بل وربما غالباً ما تكون على- لحم مشوي، أقل تعقيداً في الطهي من الأطباق المحضرة في الماء، وربما يجب أن نعزو عدم وجودها إلى طريقة عفا عليها الزمن من طرائق الطبخ. لقد

(1) * -(في القداس المسيحي الغربي التقليدي) جملة قصيرة تُغنى أو تُقرأ قبل أو بعد مزمور أو نشيد.(المترجم)

كانـت، في الواقـع، طريقـة "بدائيـة" أوليـة، إن لم تكـن الطريقـة "الأولى المعروفـة" في ظـلام عصـور قبـل التاريـخ ، قبـل أن تتـلاشى إلى حـد مـا، وأُسـتبدلت جزئيـاً، إذا أردنـا أن نصـدق وصفاتنـا، بوسـائل أخـرى للطهـي والتقديـم. في حـين أن المبـادئ في الطقـوس الدينيـة قـد احتفظـت بهـا في كثـير مـن الأحيـان مـن أجـل الآلهـة. ولمجـرد أننـا سـئمنا بعـض الـشيء مـن عـادات الطهـي بالمـاء التـي تتطلـب الكثـير مـن العمـل، وعدنـا إليهـا عـبر حفـلات التحميـص والشـواء، يجـب ألا ننكـر التوجـه المعاكـس في أوسـاط سـكان بـلاد الرافديـن القدامـى. وإليكـم كيـف يعـبر المسـؤول في المراسـيم التـي ترافـق تقديـم الطعـام للآلهـة عـن نفسـه:

لقد اخترتك، وأقدم لك لحم الجدي، الذي لا يضاهى ويسـتحق ألوهيتك:

لقد أخذت قلبها الذي شويته من أجلك، مثلما كان في الماضي.

ويجـب أن نلاحـظ، في النـص نفسـه، سـمة أخـرى ممكنـة ومتماثلـة مما عفـا عليـه الزمـن: اسـتخدام الأعضـاء الداخليـة، لا سـيما القلـب والكلاوي

وربمـا يكـون النهـج "الأكـثر حداثـة" هو السـبب، مـن بين أسـباب أخرى محتملـة، في عـدم وجـود أي ذكـر محـدد للشـواء في وصفاتنـا، التي تشـتمل معظمهـا عـلى اللحـوم. ففـي حالتـين أو ثـلاث حـالات فقـط، وضعـت قطعـة مـن اللحـم أو عـلى الأقـل جـزء منهـا في اتصـال مبـاشر مـع النـار (مـن أجـل النكهـة بشـكل واضـح) قبـل طبخهـا في ميـاه دهنيـة (Biv: 14):

أنـت تشـوي اللحـم "الأبيـض" لطائـر الـدراج [ربمـا مـا نسـميه "الأبيض" أو "فيليـه" الدواجـن، الـذي أزيـل مـن عـلى طـول الصـدر- الجـزء المشـهور

بأنه الأكثر نضارة (على اللهب[ ]hamatu)؛ اغسلها جيداً بالماء وضعها في وعاء الغلي.

ومرة أخرى لـ "مرق الجدي" (A: 1 7):

أشوي الرأس والساقين والذيل (على النيران [hamatu] قبل إضافتها إلى المرق)

ويظهر مثال ثالث لهذه العملية في نص محطم، ما تزال إعادة بنائه ومعناه غير مؤكد(B ii: 12):

أنا أشوي [هذه المرة الفعل بالتأكيد هو qalú] أفخاد (حمامة)

على حرارة عالية [نار؟ الطهي المباشر !!

(قبل إضافتها إلى باقي جسم الحيوان المطبوخ لمرافقتها وتقديمها).

لا تتضمن هذه الوصفات طبخاً مباشراً، حتى جزئياً، لأن المكون الرئيس للطبق يطهى في مرق دسم. إذ إنهم يستعملون في هذه العملية- تنقية مطبخية لا علاقة له بـ "النار"، لكنها تستعمل اليوم لإزالة الريش من جلد طائر منتوف- فقط لإعطاء اللحم نكهة "الشوي" التي يحبونها كثيراً. ويبدو أن الاهتمام بتحسين النكهة وحده يتحكم باختيار هذه العملية.

في (A: 31 ff) وما يليها، حيث الحيوان الذي يطهى هو خروف وليس جدياً، والوصفة متشابهة إلى حد كبير، لكنها لا تستعمل الاتصال المباشر بالنار. وكان لحم الجدي، الذي يتميز بنكهة أقوى، ويعد ألذ

مـع قليـل مـن "الشـوي" ، نظـراً لأولويـات العـصر، مـن لحـم الضـأن، الـذي كان أكـثر رقـة.

ومــع أن معظــم الخــضروات، بســبب تركيبهــا، تتفاعــل بشــكل سيء مـع الطهـي بوسـاطة الاتصـال المبـاشر بالنـار - فإنهـا في نصوصنـا تغـلى جميعهـا(B iv: 49ff and C: 18ff ؛A: 62-73) ، وغالبـاً مـا كانـت الحبـوب محمصــة أو مخبــوزة، إمــا بكونهــا حبوبــاً أو دقيقــاً، وكذلــك خــضروات مجففــة، التــي اكتســبت بذلــك الطعــم المدخــن المحمــص الــذي كان يسـتمتع بـه في ذلـك الوقـت، كـما هـو موضـح في أكـثر مـن وثيقـة وبأكـثر مــن كلمــة واحــدة.

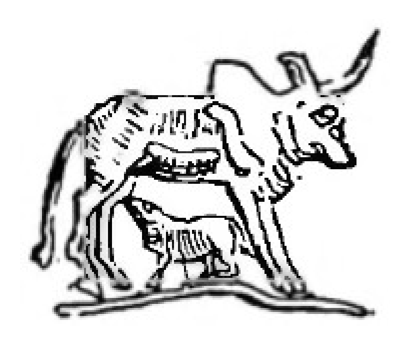
وبالمناسـبة، فـإن الشـخصية الكتابية(التوراتيـة) العاديـة كانـت تـأكل أيضـاً "ilaq" ، الجريـش الـذي يطهـى عـلى النـار، ومـن ثـم اكتسـب نكهـة معينـة (راعـوث 2: 41، إلـخ)[1]*. وعـثر عـلى هـذا المصطلـح مـرة أخـرى بـين وصفاتنـا في الشـكل المؤنـث الأكـدي مــن "utilaq": البــذرة المحمصــة في "حسـاء الشـعير" في طبـق الدجـاج (B ii: 94ff)؛ لكـن النـص، في حالـة سـيئة للغايـة، ويكشـف القليـل. ويظهـر عـرض آخـر للحبـوب المحمصـة أيضـاً مرتـين في وصفاتنـا، بالشـكل المعـروف "utailaq"(B vi: 83)، الـذي يشـير إلى

(1) * - فَقَـالَ لَهَـا بُوعَـزُ: «عِنْـدَ وَقْـتِ الأَكْلِ تَقَدَّمِـي إِلَىَ ههُنَـا وَكُلِي مِـنَ الْخُبْـزِ، وَاغْمِـسِي لُقْمَتَـكِ فِي الْخَـلِّ». فَجَلَسَـتْ بِجَانِـبِ الْحَصَّادِيـنَ فَنَاوَلَهَـا فَرِيـكاً، فَأَكَلَـتْ وَشَـبِعَتْ وَفَضَـلَ عَنْهَا.(راعـوث2: 14). والفريـك والجريـش أو البرغـل مـن حبـوب القمـح، والفـرق بينهـما أن «الفريـك» عبـارة عـن قمـح أخـضر «غـير كامـل النضـج» يعـرض لسـلق بسـيط، ثـم يجفـف ويـترك كـما هـو أو يجـرش، أمـا «البرغـل» فعبـارة عــن حبــوب قمــح «كاملــة النضــج» تعــرض لســلق قــوى حتــى تلــين، ثــم تجفــف وتجــرش. (المترجــم).

بـذور الحبـوب المحمصـة ، ثـم المنقوعـة والمحفوظـة في أرغفـة مـن نـوع مـا؛ كان لابـد مـن تفتيـت هـذه "الكعـكات" (uqaram) مـن أجـل إضافتهـا إلى مـرق طائـر الـدراج في (B vi: ff83). ومـرة أخـرى(ff22A): تمـت إضافـة المنتـج نفسـه، ومـن دون أدنى شـك حـضر بالطريقـة نفسـها، إلى "مـرق الطحـال"، مـن أجـل تكثيفـه وإعطائـه نكهـة الشـواء.

ومـن أجـل ضـمان المقـدار المناسـب مـن التحميـص أو، في الواقـع، الشـوي، أو حتـى اكتـمال الطهـي (ومـع ذلـك، لا توجـد أمثلـة عـلى ذلـك في وصفاتنـا)، اسـتعمل الطهـاة ببسـاطة، كـما مـا نـزال نفعـل اليـوم، أدوات أوليـة غـير معقـد لتعريـض المـواد الغذائيـة للنـار، أو للمجامـر، وإبقائهـا عـلى مسـافة دقيقـة مـن النـار. لقـد وضعـوا اللحـم عـلى نـوع مـن الأطبـاق أو الرفـوف أو الحجـاب المصنـوع مـن المعـدن أو السـيراميك. وقـد وضعـت قطـع مـن اللحـم في أسـياخ بحيـث يمكـن التلاعـب بـكل قطعـة بسـهولة وتحميصهـا بالكامـل مـن جميـع الجوانـب عـن طريـق التعـرض التدريجـي للشـوي- وهـو شـكل "قديـم" مـن التحضـير مـا يـزال يحتفـظ بفعاليتـه ويضمـن احتفـاظ اللحـم بنكهتـه الممتعـة.

(7)
المواقد والمعدات



يمكـن تنفيـذ جميـع طرائـق الطهـي المبـاشر عـن طريـق نـوع منفـرد منتظـم مـن "مـكان النـار" الأولي في الهـواء الطلـق، الـذي يحتـوي عـلى كل مـن النـار والمجامـر. وكان هـذا عـلى الأرجـح أقـدم تركيـب مطبخـي. وأقـدم "مـكان للنـار" مسـتأنس، وهنـاك احتماليـة كبـيرة لاسـتمرار اسـتعماله: هـذا النـوع مـن المواقـد المتجـددة.

وقـد اكتشـف علـماء الآثـار في كثـير مـن الأحيـان نمـاذج تقريبيـة لمثـل هـذه المواقـد في مواقـع عـدة في بـلاد الرافديـن، تعـود إلى عصـور مختلفـة، التـي حددهـا مسـتخدموها ببسـاطة بحـدود مـن التربـة أو الحجـارة أو الآجـر عـلى شـكل مسـتطيل أو دائـرة ، مبنيـة أو مجوفـة مـن أجـل إنشـاء قـاع نـاري للاسـتخدام المتكـرر.

وكان المنقبـون، الذيـن غالبـاً مـا ينسـبون سـبباً دينيـاً إلى كل شيء

يعدونه غامضاً، قد فسروا أولاً وبسذاجة هذه المواقد على أنها أماكن ومواد للعبادة، من أجل "حرق القرابين". وفي دراسة ذكية قام بها الباحث م. ت. باريليت دحض هذه النظرية: وقال إنها، في الحقيقة، تركيبات طهي مبسطة. دعونا نكرر: في بلاد الرافدين، لم يكن الناس على دراية بمفهوم "التضحية" في الكتاب المقدس، ولم تكن ممارسة القرابين المحترقة معروفة.

وكان من الواضح أن هذا هو النموذج الأولي للموقد الشامل، القديم وغير الدائم، وهو الأسهل في التثبيت وكذلك الاستعمال، سواء على المدى القصير أو الطويل، في كل من الطهي المباشر وغير المباشر. وقد كان يطلق عليه في الأكدية "kinunu" ، وقد رأينا بالفعل السبب: الموقد متعدد الأغراض، الذي يمكن تجهيزه بأدوات أو ملحقات بسيطة، مثل الشوايات أو الأسياخ أو الرفوف. وقد تم الحفاظ على استعمال مثل هذا الموقد المهيب متعدد الأغراض من قبل البدو الرحل والمخيمين حتى يومنا هذا.

لكن، فيما يخص المطابخ الكبيرة والدائمة، ظل هذا الموقد أساسياً ولا يمكن استعماله في كل شيء. وربما (لكن لا نعرف شيئاً عن هذا)، كان هذا هو ما ألهم منذ زمن بعيد الطهاة لإتقان نموذجين آخرين لـ "أماكن النار" ؛ أحدها، على وجه الخصوص، كان يستعمل على نطاق واسع في الطهي منذ وقت مبكر جداً. ووصفاتنا، التي لا تقول كلمة واحدة عن kinunu" ، تؤكد بضع عشرات من المرات صراحةً على نوع آخر من المواقد، الذي يستعمل الطهي غير المباشر: "tinuru"، الذي

تكيـف جيـداً مـع اسـتخدامات الطهـي المتعـددة في "الموسـوعة الكـبرى"، في الفصـل المتعلـق بـ "الأوعيـة" (اللـوح X: 362)، إذ تقدمهـا في السـومرية عـلى أنهـا "فـرن الطهـاة"، "udun. muháldim"، موقـد الطهـي الأسـاس.

وكلمـة " tinuru"، التـي ربمـا استعيرت(الاسـم مـع الـشيء) بالفعـل مـن السـومريين، مـع أننـا لا نعـرف مـن أي لغـة أو ثقافـة، في الشـكل القديـم مـن (turuna/dilina)، لهـا تاريـخ متعـدد الـذي نعرفـه: فهـي موجـودة ليـس فقـط في بـلاد الرافديـن طـوال تاريخهـا، لكـن لاحقـاً في جميـع أنحـاء الـشرق الأوسـط ومـا وراءه؛ فهـي التنـور العـربي(tannur)؛ والإيـراني(ta-nura)؛ والـتركي(tanur)؛ والهنـدي(tandur).

ونظـراً لأنـه بنـي في الغالـب من الطين، ثـم كان هشـاً، لم نتمكن بعد من اسـتعادة أي نمـوذج قديـم لـه، حتـى ولـو أجـزاء منـه. لكـن لدينا مـا لا يقل عـن صورتـين أو ثـلاث صـور مبكـرة لهـذا الفـرن، التـي بالـكاد نحتـاج إليها، لأنـه ظـل حتـى يومنـا هـذا مـن دون تغيـير في مظهـره الاقليمي وبسـاطته.

ومـما لا شـك فيـه أنهـا تديـن بوجودهـا، في تكوينهـا المحـدد والثابـت،- كـما يبـدو واضحـاً تمامـاً- لحاجـة محـددة: الطهـي الـذي يحتاجـه أحـد نوعـي الخبـز العظيمـين اللذيـن تـم تناولهـما في بـلاد الرافديـن القديمـة. هـذا النـوع مـن الخبـز، الـذي يفر منـا أسـلافه، يتواجد مـع "الخبـز المخمر" الـذي سـنلقي نظـرة عليـه في أدنـاه، وهـما يشـكلان (يمكننـا أن نـدرك هـذا بالفعـل في الأرقـام المقترحـة في القوائـم) مـا يمكننـا الافـتراض أنـه كان العنـصر الأسـاس مـن عنـاصر النظـام الغـذائي المحـلي. وكان يقـدم في أرغفـة رقيقـة أو فطائـر رقيقـة مرنـة، معمولـة مـن الدقيـق الـذي رطـب وعجـن

ونـشر، مـن دون إضافـة أي عنـصر تخمـير يجعلـه "يرتفـع" أو "ينتفـخ".

وهكـذا يحـضر عـن طريق تسـطيح كـرات العجـين المفصولة عـن الكتلة المعجنـة، ووضعهـا في أرغفـة مسـطحة مـع حركـة سريعـة عـلى السـطح الخارجـي للتنـور، وهـو جـدار طينـي أملـس وسـاخن للغايـة، وتطهـى بسرعـة مـن حـرارة جـدار الفـرن. وعنـد طهيهـا، عليهـم فقـط سـحبها (nasáhu) مـن الجـدار وتكـون جاهـزة لـلأكل (ينظـر الوصفـة أدنـاه).

ومـن الممكـن، مـع أننـا لا نسـتطيع التأكـد مـن ذلـك، أن المحـاولات الأولى لخبـز هـذا النـوع مـن الخبـز وطريقـة الطهـي هـذه قـد جـرت منـذ وقـت طويـل جـداً ، إمـا في الرمـاد الـذي مـا يـزال يحـترق، أو عـلى ألـواح مسـطحة كبـيرة كانـت أول مـرة تسـخن عـن طريـق الاتصـال المبـاشر بالنـار، وهـي تقنيـات معروفـة جيـداً في عصـور قبـل التاريـخ؛ ولطالمـا اسـتعمل البـدو والجنـود في المعركـة هـذه الطريقـة، وكانـت تحمـل اسـم "رغيـف مسـطح في الرمـاد: (kaman tumri). ففـي ملحمـة أيـرّا 1: 57 ، أعلـن الجنـود، المتحمسـون لخـوض الحـرب، أن:

لا يمكن مقارنة أفضل خبز في المدينة [الذي حضر بعناية،

خمر ودعم] بالفطيرة المخبوزة تحت الرماد.

وشـيد التنـور بشـكل "متين" وثبت عـلى الأرض، ولم يكن قابـلاً للنقل- إلا إذا دمـر! وهكذا اسـتعمل مجازيـاً لوصف الكتل المنزليـة الملتصقة في الطين:

مثل تنور قديم، لا يمكنك أن تحركه!

وقد بني على شكل أسطوانة مجوفة يزيد ارتفاعها قليلاً عن متر وقطرها أقل قليلاً من متر، ومثبتة بقوة على الأرض. ويكون الجزء العلوي مفتوحاً على نحو واسع، لكن عادةً ما يكون مغطى بغطاء قابل للإزالة. ويحتوي الجزء السفلي على فتحة على الجانب عند مستوى الأرض لتغذية الموقد بالوقود (الذي يمكن عمله أيضاً من أعلى)، والأهم من ذلك، ضمان تيار يسمح بتنظيم اللهب والحرارة. وله استعمالات متعددة ويعمل على مستويات عدة، كما كان، يعتمد على الاستعمال المطلوب.

وفي بعض الأحيان، وبعد إشعال نار شديدة السخونة في الموقد، كان الطباخ ينتظر حتى تسخن الجدران، ثم يقوم بعد ذلك بإلصاق كرات العجين المسطحة على الجدران ليتم خبزها، و "يفصلها" بمجرد أن تصبح جاهزة. واقترحت "الوصفة" - أو بالأحرى الإجراء، لأنها بسيطة- بشكل أساس في الجزء الأول "B" (Bi: 91ff). وبمصاحبة "الطيور الصغيرة"، كانت لفائف صغيرة من "الخبز" تسمى" sebetu" (مصطلح غير معروف في حد ذاته، ربما "السابع" من رغيف الخبز العادي؟) مبعثرة حول اللحم على طبقها، الذي زين وزخرف باللفائف، مثل قطع العجين المخبوزة المكسرة التي يسميها الفرنسيون (fleurons)[(1)]* ، ثم يقدم الطبق للضيوف. وقد شرح تركيب وتحضير اللفائف في الوثيقة سابقاً (Bi: 16-19). وبمجرد العجن، يحفظ نصف العجين لعمل القوقعة، التي تستعمل كوعاء، ويقدم طبق اللحم المطبوخ مع النصف الآخر(Bi: 21ff):

(1) * - زخرفة على شكل زهرة، تستعمل بشكل خاص في المباني والعملات والكتب والمعجنات.(المترجم).

[أنت] تخبز لفائف-(sebetu) بشكل [التي يفترض أنها ستُعطى شكلاً معيناً، لكن ما هو الشكل؟]

من 2 (؟) غرام لكل منها في تنور "tinúru" ورفعها (من جدار الفرن) عند الانتهاء.

وتكشف عملية تحضير النصف المحفوظ، فضلاً عن قطعة ثالثة من العجين، التي عجنت بطريقة مختلفة نوعاً ما (تحسين الطهي)، عن استعمال آخر للتنور"tinúru" وطريقة أخرى لطهي الخبز الفطير(من دون خميرة) في أرغفة مسطحة(Bi: 22ff):

تعجن المزيد من طحين-(šasku) المنقوع والمشبّع بالحليب،

أضف قليل من"الزيت"[المرق الدسم]، البصل، الكراث، و "samidu".

ثم تأخذ الصحن، يمكنه حمل الطيور المطبوخة، وتحشيه بالعجين.

وهي عملية كان من المقرر تكرارها مع بقية العجينة المعجونة سابقاً التي استعملت جزئياً لـ (sebetu) لعمل قطعة ثانية من الخبز، بالشكل نفسه، لكن تسويتها (تحسين آخر) لم تكن متماثلة تماماً: إذ أن تلك العجينة لن تفيد في حمل اللحم وتقديمه، لكن تغطيته، مما يجعله "على شكل فطيرة"، ويبدو أن قوقعتها وقشرتها العلوية غير محكمتين معاً.

وعلى وفق بقية الوصفة (Bi: 32ff)، يطهى هذين الطبقين (الخزفيين)، كل منهما مغطى بطبقة من العجين غير المطبوخ، على الجزء العلوي من التنور، الذي كشف عنه. هنا، إذن، لم توضع العجينة بحرية على

جـدران الفـرن السـاخنة المحترقـة، لكـن خبـزت بشـكل غـير مبـاشر عـلى مصـدر الحـرارة بواسـطة أطبـاق خزفيـة. وفي هـذه الحالـة، أدى التنـور دور فرننـا نفسـه. ففـي أثنـاء خبـزه، اتخـذ الفطـير شـكل الطبـق الـذي يوضـع عـلى النـار، مـع الحفـاظ عـلى شـكله الدائـري الـذي لا غنـى عنـه.

ولحسـن الحـظ، تركـت عمليـة الطهـي الجديـدة غـير المبـاشرة هـذه بعـض الآثـار الأثريـة في مجموعـة مـن نحـو خمسـين "قالـب" للطبـخ الخـزفي عـثر عليهـا في مـاري، منهـا نحـو 45 معظمهـا مسـطحة ودائريـة، وكلهـا مزينـة بطرائـق مختلفـة بزخـارف هندسـية أو الشـخصيات البشريـة أو المشـاهد؛ كان بعضهـا مرتفعـاً وبشـكل الحيوانـات (أسـد رابض، سـمك)، مـما أعطـى لمسـة جماليـة للطعـام المطبـوخ وغـير المصبـوب. ولا يحمـل أي منهـا أي أثـر للتلامـس المبـاشر مـع النـار. ويعنـي هـذا أن محتوياتهـا، عـلى الأرجـح نوعـاً مـا مـن العجـين، يجـب أن تكـون قـد طهيـت عـن طريـق وضـع الطبـق عـلى لـوح مسـخن في الجـزء العلـوي مـن التنـور، أو في الجـزء السـفلي مـن "فـرن مقبـب": كانـت هنـاك بقايـا مـن هـذا النـوع الفـرن في المنطقـة التـي عـثر فيهـا عـلى هـذه الاكتشـافات.

وحينـما وضعـت أطبـاق العجـين المقولبـة مـن هـذا النـوع في التنـور جنبـاً إلى جنـب مـع أباريـق مملـوءة بالمـاء، وتـولى تنـور وظيفة أخـرى، مما يسـمح بالطهـي غـير المبـاشر بالمـاء، أو التبخـير، وهـو مـا سنناقشـه أدنـاه.

وهنـاك نـوع آخـر مـن الخبـز، الـذي يتطلـب بيئـة مختلفـة تمامـاً للطهـي، هـو "الخبـز المخمـر". وقـد كان يُصنـع مـن مكونـات الخبـز الخـالي مـن الخمـيرة نفسـها، الـذي كان يلتصـق بانتظـام بجـدران التنـور، لكـن في

أثناء عجن العجين يضاف قليل من الجعة أو بعض الحساء الحامض كنوع من الخميرة، مما يجعل العجين "يرتفع" ، يتخمر وينتفخ لإنتاج منتج ضخم مليء بفقاعات الهواء التي تكونت في أثناء خبز العجين المنتفخ. وبوساطة طهيه بهذه الطريقة، يصبح الخبز طرياً جداً من الداخل، لكنه محاط بقشرة ذات نكهة مختلفة.

لا يمكن خبز هذا الخبز المخمر إلا في ظروف مختلفة تماماً عن تلك المستعملة لخبز العجين الفطير في التنور. وكانت هناك حاجة إلى نوع مختلف من الموقد: بيئة مليئة بالهواء الساخن. بحيث كان هناك مساحة فارغة حول الخبز المطلوب خبزه. وهذا ما نسميه "فرن القبة"، حيث، كما هو الحال في أفران الخبازين الخاصة بنا، " وضعت كرات العجين ببساطة على" القاعدة "المحترقة، التي نظفت من أي آثار للوقود.

وتشكل المواقد البدائية إلى حد ما المليئة بالهواء الساخن، التنور وأفران القبة، سلسلة كاملة من مصادر الحرارة لإعداد الطعام. وفي بعض الأحيان، يستعمل العديد منها معاً، اعتماداً على حجمها وحجم المطابخ التي ركبت فيها.

وكان لا غنى عن مجموعة كاملة من "معدات المطبخ" لجعل الأفران تعمل بشكل صحيح، وتستعمل لتحقيق أقصى استفادة. ومن دون أن نثقل كاهل أنفسنا هنا بالعديد من الأواني التي تستعمل يومياً للتقطيع؛ سكين قطع العجين، التصفية، الغربلة، الهريس، التقشير، والسحق، التي لابد أن المستعملين المبدعين قد تخيلوها وأبدعوها

تدريجياً لتسهيل عملهم وتحسين نتائجهم، وسوف نركز على أهمها. فبالنسبة للمطبخ الذي وجدنا وصفاته كان يعتمد إلى حد كبير على الطهي غير المباشر في سائل، بما في ذلك إناءين تعرضا للحرارة وسوف يضمنان الكمية المطلوبة من الطهي.

الأول من بينهما،"diqaru"، وكان يرد ذكره كثيراً في وصفاتنا، وهو معروف أيضاً في أماكن أخرى. وعلى وفق قواعد الكتابة المسمارية، كان يكتب أحياناً بشكل مقطعي(di-qa-ra، و di-qa-ru)، وما إلى ذلك- وأحياناً بواسطة معادله السومري "utul. وفي الحالة الأخيرة، عادة ما يسبقها المصنف، السومري ”dug“ أيضاً ("القدر"، "الوعاء")، الذي يميزها على أنها في الفئة الدلالية "أوعية الطين". مع أنه، واعتماداً على الأوقات أو السياقات أو مزاج الناسخين، كان المصطلح يستخدم أحياناً لوصف الأوعية المعدنية، ويصنع "diqaru" عادة من الطين. وتجدر الإشارة إلى أن العلامة نفسها، التي تمت قراءتها على أنها" "utul عند الحديث عن الوعاء، ويمكن تهجئتها "tu (التي دونها علماء الآشوريات بعد ذلك باسم tu7) حينما لا تشير إلى الوعاء بل إلى محتواها المعتاد: طبق ذو قاعدة للسائل الذي نسميه "حساء" وفي الأكدية كانت تسمى " ummaru".

وبعبارة أخرى، يجب أن يكون" diqaru"عادةً كبيراً ومستديراً ، وهو مثالي للكميات الكبيرة من المكونات السائلة. وكانت وصفة "حساء البلاط" بـ "ستة لترات من الماء"، من دون أدنى شك ملائمة لـ " diqaru" ، وإن لم تذكر صراحةً. ولا يمكن العثور على مكافئ (تقريبي) بين الخليط

الهائل لمعدات المطبخ التقليدية الخاصة بنا، ولا يمكن تحديد أي بقايا قريبة منه من بين البقايا الكثيرة من القطع التي حفرها علماء الآثار في بلاد الرافدين، واستخدم أنا مصطلح "وعاء" لتمييز "diqaru".

ومما لاشك فيه أن قدرتها، فضلاً عن تكوينها الطيني، ووجودها في كل مكان في إعداد وصفاتنا، قد تسببا أيضاً في استعمالها "وعاء لجميع الأغراض". واستعمالها هنا (Bi: 20)، للطبخ "لحفظ" العجين الذي عجن للتو حتى يرتفع (كما نفعل الآن)، ولاحقاً (المصدر نفسه .. 26)، ويطلق عليه بشكل غامض "[الوعاء] الكبير". وفي ماري، في الثلث الأول من الألفية الثانية قبل الميلاد، كان "صانع mersu" يحضر العجين في "إناء"، حتى أنه كان يستعمله وعاءاً لخلط زيوت الطهي والمطيبات، وتحمل بعض منها عندما تكون كاملة، اسم "فرن التقطير"، مما يشير إلى أصولها.

وتحضر جميع وصفاتنا باستعمال الطهي غير المباشر بالماء "في قدر". مع وجود اختيار في بعض الأحيان لأوعية أخرى تستعمل لأغراض مماثلة، ومما لا شك فيه أنها في مظهر مشابه، التي تكون غير معروفة لنا إلى حد ما (في sabiltu ، C: 19 ؛ وفي ، Biv: 50-58 asallu)، ومن الواضح أن""diqaru" كان الوعاء المثالي للمطبخ المحلي.

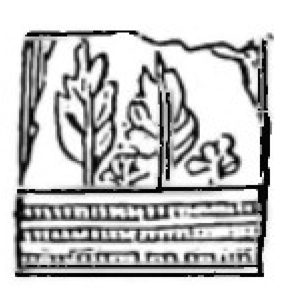
ومع ذلك، لم نتمكن من تقدير التفاصيل الدقيقة لهذا المطبخ، من دون الأخذ في الحسبان دور وعاء طهي آخر، الذي يظهر عشرات المرات في ألواحنا الثلاثة:"ruqqu".

وقد كتب أيضاً بشكل مقطعي (ru-uq-qd، إلخ.)، ويظهر مرتين

على الأقل في معادله السومري "šen"، الذي يجب أن يسبقه "المصنف" (urudu) ، مع التأكيد على المادة التي صنع منها، لكن لا يظهر المصنف دائماً، وربما نتيجة إهمال الناسخ. وعلى عكس "القدر"، كان هذا الوعاء مصنوعاً من المعدن، والنحاس أولاً ثم من البرونز.

وليست لدينا بيانات لتقييم شكله وأبعاده، مع أننا نميل إلى افتراض أنه كان أصغر وأقل تقريباً من "diqaru". ونشير إليها على أنها وعاء غلي، التي لا تعني في حد ذاتها بالضرورة شكلاً منحنياً. وعلاوة على ذلك، كانت المادة التي صنعت منها مهمة لأسباب تتعلق بالطهي: كان نقل الحرارة عبر جدرانها المعدنية أسرع وأفضل للتعرض الأقصر والأكثر كثافة للحرارة. ويجب أن نتذكر هذا عند التشكيك في الاستعمالات المتناوبة للوعاءين اللذين أوصي بهما في وصفاتنا.

(8)
الطبخ غير المباشر
في الحساء الدسم



بالنظر إلى معدات الطهي التي وصفت- المواقد وأواني الطهي- من الواضح أن معظم وصفاتنا، تلك الخاصة باللحوم، وكذلك تلك الخاصة بالخضروات وحتى "العصيدة" المصنوعة من الحبوب، قد حضرت في سائل ساخن ودهني، ومن ثم في وعاء.(A: 28-30) ويمكن أن تكون بمثابة نموذج:

مرق الحامول. لا تستعمل اللحوم الطازجة، لكن تستعمل اللحوم "المملحة".

حضر الماء؛ أضف السمن، وأضف بعض الحامول المطحون، بصل،" samidu"،

وكزبرة، كمون، كراث، ثوم.

وحينما يسخن القدر (للوقت اللازم)، يكون جاهزاً للتقديم!

إذ تُركت حرية التصرف الاحترافية للطباخ، ولم يحدد مقدار الوقت

الـذي يطهـى فيـه الطبـق، ولا يمكننـا تقديـره. لكـن مـن الواضـح جـداً أن هـذه كانـت الطريقـة النموذجيـة- التـي تكـررت في أغلـب الأحيـان في جميـع الوصفـات الأخـرى تقريبـاً - للطهـي غـير المبـاشر في سـائل: "المـرق الدسـم" ، الـذي يعمـل حصريـاً عـلى التنـور وفي وعـاء.

ومـع ذلـك، فالأشـياء ليسـت دائمـاً بهـذه البسـاطة، وفي أكثر مـن وصفة، يسـتعمل كل مـن القـدر والغلاية لتحضير طبق، على سـبيل المثـال(Bi: 5ff):

(بعـد تقشـير "إزالـة الريـش" اللحـوم المقطعـة وغسـلها) ضـع الطيـور والقوانـص والأحشـاء في غلايـة نظيفـة.

بعد تسخينه، اخرج اللحم واغسل محتوياته جيداً بالماء البارد.

وأضف الماء والحليب في وعاء نظيف، وضعه على النار.

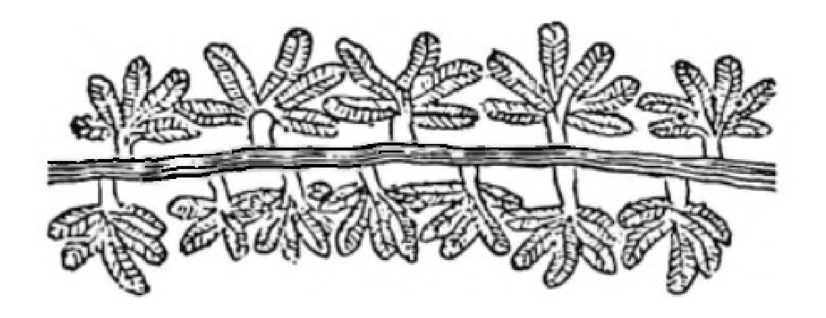
أمسـح الطيـور والقوانـص والأحشـاء بعنايـة ورشـها بالملـح؛ ثـم ضـع كل شيء في (وعــاء).

يمكنك إضافة قطعة من الشحم، الذي أزيل منها الغضروف.

أضـف أيضـاً قطعـاً مـن "الخشـب (العطـري)" بحسـب الرغبـة، وأوراق الشـجر المجـردة.

لأن مـا يـأتي يبـدأ بــ "عنـد الغليـان"، عـادة مـا يضـع الطبـاخ القـدر المملـوء عـلى النـار. ثـم يضيـف إليهـا بعـض المكونـات (البصـل،"samidu"؛ الكـراث والثـوم) ويتركهـا تطهـى برفـق للمـدة الزمنيـة المحددة، مـما يمنحه فرصـة لتحضـير العجـين وقطـع الخبـز غـير المخمـر، مثلـما وصـف أعـلاه.

(9)
قبل الطبخ



غالبــاً مــا يطهــى في قــدر فيــه مــاء دهنــي. لذلــك مــن الواضــح أن التعــرض الأولي للحــرارة في الغلايــة لم يكــن طهيــاً حقيقيــاً، لكــن فقــط مرحلــة " ســابقة للطهــي": اللحــم، الــذي يوضــع عــلى ســطح مــن المعــدن المســخن، يصبــح "مســمراً"، كــما نقــول، أي تعــرض لمــدة وجيــزة لدرجــة عاليــة. إذ تعطيــه الحــرارة اللــون، وتثبتــه، وتســتخرج منــه الســوائل، ثــم يعــد بشــكل أفضــل للطهــي النهــائي في الســائل- وهــي إجــراءات مــا نــزال نســتعملها مــن حــين لآخــر حتــى اليــوم.

وربمــا اكتشــف طهــاة بابــل القدامــى، عــلى أي حــال، أنهــم اســتغلوا بحريــة، هــذه الطريقــة الدقيقــة والمعرفــة في طهــي اللحــوم وتحميرهــا اســتعداداً للطبــخ النهــائي. ومــن الممكــن عــلى نحــو مؤكــد في حــالات معينة أن تكــون عمليــة قبــل الطهــي والطهــي النهائي بشــكل حــصري في غلاية. وفي وصفــة مــن(A:26ff) قــد تشــير، عــلى الأقــل، هــذا إذا قرأناهــا حرفيــاً، وليس

لدينا سبب لتصحيحها كما لو أن الناسخ المشتت قد كتب "غلاية" في أثناء التفكير في "وعاء". ومما لا شك أنه يتضمن حيواناً(صغيراً)، أو طائراً، لم يعد اسمه يعني شيئاً بالنسبة لنا: (zamzaganu):

أنثر قطع اللحم المقطعة في غلاية وقم بطبخها.

لم يحدد أنه يجب إضافة أي سائل، لكن ما يأتي يشير إلى أنه تم بالفعل إضافة كمية صغيرة على الأقل، إذ كان من المقرر إضافة بعض من "báru"، وهو منتج حبوب، على الأرجح في شكل بذور أو مسحوق، ولم يكن من الممكن أن يطهى جافاً. ويستمر المؤلف:

قبل رفع الغلاية من النار،

[تكون الغلاية ممتلئة ويجب تسخينها حتى تنضج محتوياتها تماماً]،

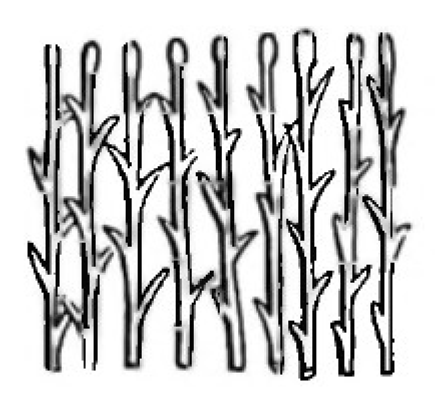
قم بتصفية سائل الطهي.

ومن الممكن أيضاً أنه عند الانتهاء من الطهي في غلاية، ينخفض السائل المضاف بشكل أكبر بكثير مما كان عليه عند استعمال قدر كبير. ويشير الإصرار على "تنظيف" و "حك" الغلاية بعد تحمير اللحم فيها إلى استخدام كمية قليلة من الماء، لأن اللحم "يلتصق" بمعدن الوعاء، تاركاً البقايا هناك، الأمر الذي يتطلب حكها بعناية.

ونحن بالطبع بعيدون عن تقدير جميع النقاط الدقيقة لعمليات الطهي المختلفة هذه، إذ امتنع مؤلفو الوصفات دائماً عن تحديد البيانات التي كان من المتوقع أن يعرفها الطهاة المحترفون. ومن

المرجح تماماً أن مجرد ذكر الوعاء الذي سوف يستعمل في طهي أحد الأطباق قد أثار ضمنياً الأساليب والاستعمالات التي كانت مرتبطة تقليدياً بالوعاءين كلتيهما وقدراتهما الخاصة في الطهي، وقد تشير الوصفة الحديثة، إلى حد ما، إلى "طبق خزفي" أو "مقلاة" أو "مقلاة" ومن دون أي تعليمات أخرى، ونستعمل على الفور ظروف التسخين المحددة التي تطلبها تلك الأوعية. وسوف نعود إلى هذا الموضوع الرئيس والمعقد.

(10)
تحضير الطعام
من دون حرارة



مـع أن الطهـي كان في صميـم هـذا المطبـخ القديـم، إلا أنـه لم يكـن يمثـل المجموعـة الكاملـة للطهـاة. إذ أنهـم سـعوا، حيـث كانـت مهمتهـم، لجعـل المـواد الغذائيـة النيئـة صالحـة لـلأكل وشـهية ومغذيـة، وكان لديهم أكـثر مـن براعـة واحـدة في سـواعدهم، ويمكنهـم اسـتعمال طرائـق لا تتطلـب حتـى الحـرارة. ومهـما تعـددت اسـتعمالات هـؤلاء الطهـاة، نظـراً لمـدى وتنـوع عملهـم ومواهبهـم، فـإن بعـض الإجـراءات والتقنيـات التـي سـننظر فيهـا، مـع أنهـا قـد تكـون قـد أديـت مـن الطهـاة أنفسـهم في نطـاق واجباتهـم المهنيـة، إلا أنـه يمكـن التعامـل معهـا بشـكل جيـد مـن متخصـصي الطهـي المسـاعدين.

وفي بلاد الرافدين، كما هو الحال في أي مكان آخر تقريباً، كانت عملية حفظ الطعام حتى تقديمه على المائدة ذا أهمية قصوى. وغالباً ما يؤدي الطقس شديد الحرارة، فضلاً عن الطبيعة الموسمية للعديد من المنتجات الغذائية، إلى تقليل مدة النضج والنضارة المثلى للأطعمة، سواء كانت فواكه أو خضروات أو لحوم، بدرجة أكبر أو أقل، مما يجعلها في كثير من الأحيان ليس فقط فاقدة للشهية، لكنها مثيرة للاشمئزاز. وكانت لحوم الحيوانات والأسماك أكثر هشاشة وعرضة للتعفن.

ومن المؤكد أن جزءاً كبيراً من المملكة النباتية لا يحتاج إلى معالجة تصحيحية للبقاء، إذ أنها كانت صالحة للأكل على الفور. ويمكن أن تظل بذور الحبوب التي فصلت عن السيقان المحصودة وبذور البيقية[(1)]* التي أزيلت من قشورها وبعض الخضروات الجذرية مثل اللفت والبنجر وجميع الفاكهة تقريباً بمحتواها الغني بالسكر، عند معالجتها وتخزينها بذكاء في حالة ممتازة للحصول على وقت طويل من دون التعرض لخطر التعفن. وفي التقارير المتعلقة بـ "وجبات الملك" في ماري، يقدم "الخضار المجفف" على مدار السنة.

وبالنسبة لأي شيء آخر، كان من الضروري "منذ بداية الزمن" ، في هذه البلاد كما في أي مكان آخر، التعامل مع هشاشة المواد الغذائية والعثور على طريقة لمكافحة التعفن، مع أننا لا نعرف كيفية اكتشاف مثل هذه الأساليب وإتقانها في كثير من الأحيان.

---

(1) * - نبتة عشبية متداخلة منتشرة على نطاق واسع من عائلة البازلاء، تُزرع كمحصول علف للماشية أو للخزن.(المترجم).

الحفظ بوساطة التجفيف

هنـاك عـدد مـن وسـائل الحفـظ يكـون بواسـطة التجفيـف. إذ يـؤدى خفـض مسـتوى الرطوبـة في المـواد الغذائيـة إلى منعهـا مـن التعفـن. ويمكن الحصـول عـلى مثـل هـذه الحالـة بمجـرد التعـرض للهـواء أو للشـمس. ومـن نحـو عـام 1700 قبـل الميـلاد، كتـب شـخص عـرف نفسـه عـلى أنـه "Gimil-Marduk"، الـذي لا نعـرف عنـه شـيئاً، إلى "رئيسـه"، غـير معـروف بالقـدر نفسـه:

يجب تجفيف الثوم بالخارج.

بعد ذلك، ترسل لي سلة منها.

"المجففـات" (maštu حرفيـاً: "النـاشرات")، التـي لم نكـن عـلى درايـة ببنائهـا، يجـب أن تكـون قـد اسـتعملت لنـشر الفاكهـة أو التمـور أو البذور المملحـة أو الأسـماك أو اللحـوم حتـى تجف، وبوسـاطة هـذه العملية أصبح كل شيء "جافـاً" (في الأكديـة "ablu" ، وبالسـومرية "ud")، صالحـاً لـلأكل.

ولغـرض تسريـع العمليـة وتوحيدهـا اسـتعملت الحـرارة المنخفضـة أيضـاً في مواقـد معينـة وعـلى وجـه الخصـوص في "أفـران القبـة" التـي فقـدت حرارتهـا. فعـلى سـبيل المثـال، اسـتعملت هـذه الطريقـة لتجفيـف الأعشـاب بسرعـة، المسـتعملة في التوابـل وكذلـك للأغـراض الطبيـة، التـي بعـد التجفيـف تطحـن إلى مسـحوق يمكـن التحكـم فيـه (tabilu and sabulu، التـي تشـير إلى "التجفيـف"، abalu). ولا بـد أن العديـد مـن "الأعشـاب" والتوابـل المدرجـة في وصفاتنـا قـد مـرت بهـذه العمليـة.

وحـضر "التمـر مـن الفـرن" بهـذه الطريقـة، وعـد جيـداً جـداً. ومـن الممكـن أن يكـون الطهـاة قـد سـارعوا بالأشـياء عـن طريـق تقطيـع الفاكهة الناضجـة، والتنقـير، والتقطيـع إلى النصـف، مثـل المشـمش، تلـك التـي مـا تـزال مشـهورة في الـشرق الأوسـط.

وطبقـت هـذه الطريقـة أحيانـاً عـلى الأسـماك، التـي نـادراً مـا يمكـن أن تظـل نيئـة في هـذا المنـاخ لمـدة طويلـة جـداً. وكان لابـد مـن التخلـص مـن أمعـاء الأسـماك، وهـي الجزء الأكـثر عرضة للتعفن الذي يجـب التخلص منه، ثـم يفتـح الجسـم ويقطـع إلى شرائح ويتعرض لأشـعة الشـمس. ويسـتحضر مؤلفـو ملحمـة الخلـق صـورة شـائعة إلى حـد مـا لهـذا حينـما- يصفـون إلههـم العظيـم مـردوخ، الـذي أراد بعـد انتصـاره عـلى الأم الأولى المخيفـة، تيامـات، خلـق إطـار الكـون مـن بقاياهـا(IV: 137) — إذ أنهـم يحـددون:

شطرها إلى قسمين، مثل سمكة لتجف.

هـذه الطريقـة في تعريـض الأسـماك للهـواء أو للشـمس، أو حتـى لفـرن معتـدل، تمنعهـا مـن التعفـن إذا مـا عملـت بشـكل جيـد وفي الوقـت المناسـب. في المقولـة الإلهيـة(CT XLI:14 obverse:10)، حديـث عـن سـمكة أعـدت بهـذه الطريقـة، توصـف بأنهـا بـدأت فجـأة في "التحـرك" و "فقـدت حراشـفها"- بعبـارة أخـرى، بـدأت في التعفـن عـلى الرغـم مـن العمليـة التـي كان مـن المفـترض أن تحافـظ عليهـا.

ومـن الممكـن، وإن كنـا نفتقـر إلى دليـل رسـمي، عـلى حـد علمـي، أن عمليـة التجفيـف هـذه كانـت تسـتعمل للحـوم، إذ تحـضر بالمثـل في

شرائح رقيقة ووضعها على "مجفف" بالخارج أو في الشمس، مثل (Carne Seca) في البرازيل[1]*:(šir mašte: širu ablu)، ولا أعرف أي شيء عنها. أو كيف تستعمل. وهل تتناول كما هي، أم تطهى لاحقاً؟

مصادرنا لا تذكر هذه العملية على الإطلاق. ومع ذلك، يبدو أنه استعمل على نطاق واسع لخدمة المجتمع بأكمله، مما يعكس معنى ما نسميه الاستعمال "الصناعي". قرب نهاية الألفية الثالثة قبل الميلاد. إذ أعلن بيروقراطي في رسالة:

أقوم بتسمين الماشية لتحويلها إلى لحوم مملحة ومجففة.

وهكذا وضعت المواد الغذائية المجففة في مخازن "مظللة". إذ نقرأ في "الموسوعة الكبرى" عن:

وضع السمك في الظل (nun silli).

وحتى:

لحم الخروف يوضع في الظل(immeri silli).

وهناك وثيقة إعلامية ومثيرة للإعجاب هي حكاية منقب عن اكتشافاته في تللو في بداية القرن العشرين في الوقت الذي بدأت فيه أعمال التنقيب مرة أخرى:

---

(1) * - هي طبق برازيلي شائع، يمكن إعداده بمكونات متنوعة؛ اللحم أو الدجاج أو السمك، أو الجمبري. وعادة ما يعد من اللحوم الجافة والبطاطس المهروسة، فضلاً عن الطماطم والبصل والثوم والتوابل المختلفة، وتوضع المكونات في طبق وتُغطى بطبقة من البطاطس المهروسة والجبن المبشور. (المترجم).

الأرض السوداء ...ميزت أفقياً هنا وهناك بخطوط كبيرة صفراء تشبه الحمار الوحشي، بعرض أربعة أو خمسة سنتيمترات، التي تعرفت عليها بدهشة على أنها سمكة (حتى أنه كان هناك بعض الأسماك الكبيرة، مثل التي ربما كانت، على سبيل المثال، سمك التونة ... ، وعظام الحبار في بعض الأحيان)، وكلها مضغوطة معاً، وما تزال هياكلها العظمية، وحتى جلودها وقشورها، مميزة في كل مكان تقريباً. إذن هذه لم تكن بقايا مطبخ. وقد يفترض المرء، بدلاً من ذلك، مخازن الأسماك المملحة أو المطبوخة في الشمس. . . . يجب أن تكون هذه الأسماك، التي جففت سابقاً، على اتصال بمصاطب (وضعت وجمعت للتخزين.). ولا يشير التنظيم الحالي للأسماك في طبقات أفقية، بحسب حجم بعضها، إلى احتمال وضعها في آنية.

وليس لدينا أي توثيق مقنع يصف عملية التدخين- لحفظ المواد الغذائية عن طريق تعريضها لدخان بعض الأخشاب المحترقة. وفسرت بعض المقاطع هنا وهناك بهذا المعنى، إذ أنها تتمحور حول الفعل(eréru،urruru) ، "التحميص"، الذي من شأنه أن ينقل مثل هذه العملية. ومع ذلك، فمن الأرجح أن الكلمة حددت طريقة للطهي المباشر، "تحميص"، لكن ليس لدينا مزيد من المعلومات.

المعالجة الملحية

طريقة أخرى مهمة وقديمة وعالمية لضمان الحفاظ على المواد الغذائية، لا سيما اللحم، هي استعمال الملح، وهي طريقة معروفة وشائعة مثل التجفيف. ودعونا نتذكر ما قاله "عامل تعبئة اللحوم" عن عمله:

أقوم بتسمين المواشي لتحويلها إلى لحوم مملحة ومجففة.

وفي رسالة كتبت متأخراً نوعاً ما، أعطت امرأة تدعى(أمتيّا= Am-tiia) الأمر الآتي لمراسلها، (نركال إتير= Nergal-etir)، غير معروف لنا مثل أمتيّا:

اللحوم المتوفرة لديك، قطّعها وضعها في الملح.

كانت هذه ممارسة طبيعية وشائعة منذ بداية الألفية الأولى قبل الميلاد، ولدينا ملاحظة قصيرة يشرح فيها المؤلف، وهو رجل متعلم ربما كان "عرافاً" في خدمة ملك آشور ووقع على أربعين تقريراً قصيراً أرسلت إلى الملك، هو أن(تمدانو= Tamdanu) معيناً، غير معروف لنا، قد جاء إليه ليعلن أن خنزيرة تعود له قد ولدت خنزيراً صغيراً بثمانية أرجل وذيلين، وهو ما حدده كاتب المذكرة، مستشهداً بـ "المقولة الإلهية"، التي تقع ضمن مجاله، وتنبأ بأن "الملك سوف يستولي على الإمبراطورية العالمية". ونظراً لأن مثل هذا التصريح، على وفق العرف، يتطلب رأي خبير، وربما رأياً ثانياً، فإن مالك الحيوان الهائل، الذي يُرجح نصحه بالقيام بذلك، يعلن:

وضعته في الملح وحفظته في المنزل!

لا شك في أن قدرة الملح على حفظ الطعام كانت معروفة منذ عصور قبل التاريخ، في بلاد الرافدين القديمة مثلما في أي مكان آخر. ففي وثيقة تسجيل من نهاية الألفية الثالثة قبل الميلاد، أرسلت من مدينة(Puzris-Dagan)، المركز الكبير حيث أحضر عدد كبير من

الماشـية لاسـتعمالها في "أيكـور= Ekur" (المعبـد الرئيـس للإلـه أنليـل في نيبـور)، يشـير المرسـل إلى ذلـك:

اثنين من الظباء، قدمت للمعبد،

وكان المقصود(في أثناء انتظار استعمالها) أن توضع في مخزن مغلق،

وقد مُلحت؛ في الوقت نفسه الذي أرسل فيه ستة عشر ظبياً على الفور إلى مطابخ المعبد.

وحول الموضوع نفسه، إليكم ملاحظة تنويرية أخرى، من نحـو1650 ق.م:

وصل 20 لتراً من الملح لمعالجة الأسماك من [غير مقروء]،

وقد استعملوها بالفعل (للتمليح). عملت تحت سيطرة (ورد-كينـوني=Warad- kinuni)

[يلي ذلك التاريخ.]

وكانت اللحوم المحضرة والمحفوظة بهذه الطريقة تسمى "مملحة" {muddulu ، مشتقة من madálu ، التي تعني "ملح")، لكن يطلق عليه أيضاً اسم "kirretu" و"šitu". و(هناك العديد من الأسماء التي لا نعرف عنها شيئاً، لكن ربما تشير إلى هذه الطرائق أو إلى كيفية تقديم اللحوم). وتشير وصفاتنا إلى هذه الكلمة الأخيرة في أربع مناسبات:

ليست طازجة، لكن تستعمل اللحوم "المملحة".

قطع "اللحم المملح" في الواقع تحل محل اللحم المطبوخ في المرق الدسم. ومرة واحدة (A:68) مع لحم "خروف؟" طازج؛ وفي أوقات أخرى، قطع من الكرشة- الأمعاء والمعدة(A:6)، المعدة والطحال (A:41)، وعلى الأرجح هن، أيضاً حفظن في الملح. وتجدر الإشارة إلى أنه، مرتين على الأقل(A: 16: 42)، وصفت وصفات استعمال "اللحم المملح" بإضافة الملح إلى المرق: وهذا يعني- وليس من المستغرب- أنه قبل استعمال(šitu) كان "محلى".

ويجب أن نذكر أنه ومع أن استعمال الملح ليس موصوفاً صراحةً في أكثر من نصف وصفاتنا، فمن المحتمل جداً أنه حتى من دون تحديده، يجب أن يكون قد وضع في كل شيء؛ وإلا سوف نحتاج إلى شهادة صريحة للتعرف على نظام غذائي لا طعم له جزئياً في تلك البلاد. وبالطبع، ربما أضيفت بعض التوابل أيضاً.

ليس لدينا معلومات بخصوص تقنيات التمليح. وتستحضر المصطلحات المستخدمة "الرش" (šapahu)، أو "الفرك الخفيف" (lapatu)، أو الاحتكاك القوي (pasašu، مرة أو مرتين مصحوباً بتعبير يعزز الفكرة، ويقترح تطبيقاً قوياً). ومن الواضح أنه في وصفاتنا، على الأقل، يبدو أن الملح قد توفر في كتل كبيرة إلى حد ما، التي كان لا بد من تكسيرها وتحويلها إلى حبوب. ويفسر استعمال "muddulu"، "لحم مملح" على أنه مرادف "širu puttú ("لحم مكشوف". وبعبارة أخرى: "مقطع") ويقترح التمليح عن طريق شرائح، وإدخال الملح في كل شريحة، وهي عملية أكثر افراطاً من الرش البسيط أو حتى فرك سطح اللحم بالملح.

ومـن المحتمـل أنـه قـد اسـتعملت تقنيـات حفـظ أخـرى، عـن طريـق توظيـف المنتجـات المعدنيـة أو النباتيـة. إذ يشـير نـص معجمـي إلى أن سـمكة(marru) "مـرّة" أو "حامضـة" أو حتـى "لاذعة" مثـلاً ، التي قد تكون نتيجـة لعمليـة تهـدف إلى حفـظ لحومهـا باسـتعمال بعـض الأدويـة غـير المعروفـة لنـا، وذات نكهـة حمضيـة معينـة، لكننـا لا نعـرف شـيئاً عـن هذا.

وكانــت هنــاك بعــض التكهنــات حــول اســتعمال الخــل (siqqu) في حفـظ الطعـام، عـلى الأقـل فيـما يتعلـق بالأسـماك. لكـن لا يوجـد شيء يصـف مثـل هـذه العمليـة أو، بصراحـة، حتـى يشـير إليهـا. وعـلى العكـس مـن ذلـك، كانـت عمليـة التخليـل(siqqu) نفسـهاً تعمـل مـن الأسـماك، أو المحـار، أو حتـى الجنـادب، التـي كانـت مملحـة عـلى نحـو كبـير، ثـم تُـترك لمـدة لتتحلـل جزئيـاً. ويرمـى في الحسـاء، مثـل الثـوم الرومـاني و "pissala" مــن نيــس[(1)]*. لكــن كان مــن المفــترض أن يــؤكل ولم يسـتعمل للحفـظ؛ وتؤكـد وصفاتنـا هـذا بوضـوح. و "سـمك-(nun siqqi) " siqqu)، المـدرج في بدايـة بعـض الوصفـات، لم يكـن "سـمكاً مخلـلاً"، لكنـه "متبـل بالخـل"، عـلاوة عـلى ذلـك، لم تسـتبعد إمكانياتـه الغذائيـة.

الحفظ باستعمال الزيت

يمكـن أن يكـون النـاس عـلى درايـة بقـدرة المـواد الدهنيـة في الحالـة السـائلة، لا سـيما الزيـت، عـلى عـزل المـواد الغذائيـة التـي تغمرهـا تمامـاً،

---

(1) * - هـو نـوع مـن البهـار عـرف في مدينـة نيـس جنـوب شرق فرنسـا، وهـو نـوع مـن نكهـة المقبـلات، وتعنـي الكلمـة السـمك المملح.(المترجم).

ثم ضمان الحفاظ عليها[1]*. فقد سجلت وثيقة اقتصادية قديمة جداً، من نحو2400 قبل الميلاد، ما يقرب من "مائة وخمسين سلة من الأسماك" التي كانت ستُغمر، ثم تُحفظ في الزيت. ومع ذلك، فإن توثيقنا حول هذا الموضوع ضئيل إلى حد ما، وهذا لا يعني أن هذه الممارسة كانت غير معروفة أو حتى نادرة.

الحفظ باستعمال التبريد والثلج

في مثل هذه المنطقة الدافئة، لا ينبغي أن نفكر في التبريد على محمل الجد. ومع ذلك، نعلم أن كميات صغيرة من الثلج أو الجليد جلبت في الشتاء من الشمال والشرق وخزنت. ونعلم أيضاً أن الناس قاموا بجمع وتكدس أحجار البَرَد[2]* بعد عاصفة بَرَد كبيرة وتخزينها تحت الأرض في قش، وإبقائها لمدة طويلة بما يكفي لتبريد المشروبات، على الأرجح للاستعمال المنفرد في هذا العالم أو العالم الآخر، لكن هذه "صناديق الثلج" (bít surípi ، "غرفة الجليد") لم تستعمل أبداً للحفاظ على أي شيء آخر؛ إذ كان لها استعمال محدد للغاية ومقيّد. ولم يكن لدى سكان بلاد الرافدين القديمة نموذج أولي لثلاجاتنا.

---

(1) * - نشير هنا إلى أن ما يعرف بالمكدوس الشامي أو السوري الذي يحفظ بهذه الطريقة، فبعد تحضير المواد ومن أهمها الباذنجان ووضعها في وعاء يسكب عليها الزيت حتى يغمر جميع المكدوس، ثم تغلق بإحكام.(المترجم).

(2) * - البرد هو ما يعرف بالحالوب، وهو شكل من الهطول، لا سيما هطول الأمطار الصلبة، يتكون البرد نتيجة لانخفاض درجة الحرارة في السحب الى ما دون درجة التجمد وعندما تبدأ حبات البرد بالسقوط تحملها تيارات هوائية صاعدة...(المترجم).

الحفظ والطبخ: خزن "الخبز"

معظـم هـذه الأسـاليب لحفـظ المـواد الغذائيـة لا تنتمـي حصريـاً إلى مجـال تقنيـات الطهـي، أو تقتـصر عـلى العمـل والمسـؤولية المهنيـة للطهـاة، كـما هـو مقـترح أدنـاه. إذ تجمـع وتخزيـن المـواد الغذائيـة التـي سـوف تطهـى وتقـدم لاحقـاً؛ وكانـت تـودع في الحفـظ اللبنـي، التـي، إذا مـا فشـلت في الحفـاظ عـلى الحليـب، فإنهـا تنتـج عـلى الأقـل مشـتقاته- القشـدة والزبـدة والجـبن- التـي كانـت بشـكل أسـاس مسـؤولية أولئـك الذيـن يربـون الماشـية. لكـن كل هـؤلاء العـمال، الذيـن أسـهموا في الحفـاظ عـلى المـواد الغذائيـة ليـس فقـط لجعلهـا صالحـة لـلأكل، لكـن لتكـون شـهية، تـدور بشـكل وثيـق إلى حـد مـا داخـل فلـك الطهـاة، لذلـك يسـتحقون ذكرهـم هنـا.

في الواقـع، يمكـن تسـمية عـدد معـين مـن تقنيـات الحفـظ أو حيـل التجـارة المرتبطـة بالخبـز وأوعيـة تحضيراتـه المتعـددة، التـي تسـمى، في الحقيقـة، الدقـة المطبخيـة. وقـد نصفهـا عـلى أنها(شـبه مطبخيـة = par-acuisine) لصنـع الخبـز، لكـن مـع ذلـك، ومـن دون إثـارة جميـع المشـاكل العمليـة التـي يثيرهـا مـا كان بالفعـل هـو الغـذاء الأسـاس لتلـك البـلاد. ومـا نسـميه "مخبـز" كان موجـوداً في كل مـكان، وحتـى أنـه يحتـل مكانـة مرموقـة، لكنـه لم يكـن لـه مكانـة مؤسسـة، أو حتـى وجـود خـارج المطبـخ، ومثلـما كان متوقعـاً بالفعـل مـن دون أدنى شـك. فقـط الكلـمات التـي تعـبر عـن جوهـر كل نشـاط فـردي كانـت مميـزة: إذ تسـتعمل كلمـة "baálu" في طهـي الطعـام، وكلمـة "epú" للخبـز.

ويمكـن أن تُعـزى معالجـة عـدد معـين مـن مشـتقات الحبوب مـن أجل الحفـاظ عليهـا إمـا للاسـتهلاك الفـوري أو الاسـتعمال اللاحـق، إن لم يكن إلى عـالم الطهـي نفسـه، عـلى الأقـل إلى نشـاط الطهـاة. ونشـير إلى التحضـير، المشـار إليـه في نصوصنـا، لمـا يمكـن أن نسـميه "الخبـز المحفـوظ"، الـذي سـبق ذكـره (باختصـار).

والبــذور الرطبــة التــي تعرضــت أحيانــاً للحــرارة المنخفضــة وتُــترك لتسـتقر بهـذه الطريقـة تخمـر أو تـزال مبكـراً،

مـع أو مـن دون إضافـة عنـاصر تعزيـز النكهـة، وتقولـب(اسـتعمل "قالـب الآجـر"، عـلى نطـاق واسـع منـذ فجـر التاريـخ، وقـد أعطـى أفـكاراً لصانعــي الخبــز؟) أو تشــكل عــلى شــكل كتــل، أو فطائــر، أو أرغفــة صغـيرة، أو ، إذا صـح التعبـير، نظـراً لحجمهـا، "كعـكات" كبـيرة عملـت مـن بـذور عدلـت بالفعـل عـن طريـق التنقيـع، ثـم خُـثرت نيئـة، إمـا بتوابـل أو خُمـرت بطعـم حلـو. ويحـضر هـذا النـوع مـن "الكعـك" ليـس فقـط في المنـزل، لكـن عـلى المسـتوى "الصناعـي"؛ ففـي حسـاب مطـول مـن منتصـف الألفيـة الثانيـة قبـل الميـلاد، مـن نـوزي (أصبحـت فيـما بعـد عاصمـة مقاطعـة في وسـط بـلاد الرافديـن)، يسـجل التسـليم الفـردي لــنحو" 5600" مـن هـذه المنتجـات!

وعـادة مـا تمييـز فئتـين منهـا عـلى الأقـل في وصفاتنـا، ولهـذا السـبب يجـب ذكرهـم. إحداهـا معروفـة عـلى نطـاق واسـع: تسـمى "خبـز البـيرة" (bappiru، مـن السـومرية bappir)، ثـم يقـل مجـال اسـتعمالها بشـكل خاطـئ، ثـم تنقـع أيضـاً لمـدة في المـاء، إمـا بـارداً أو دافئـاً، أو عاديـاً أو مـع

إضافـة "بهـارات"، ثـم تسـخن في الفـرن حتـى درجـة التخمـير، ثـم تجفـف وتشـكل إلى كتـل صغـيرة يمكـن أن تحفـظ عـلى هـذا النحـو لاسـتعمالها في وقـت لاحـق، لا سـيما لتخمـير البـيرة ، أو تخزينهـا لتسـتهلك عـلى الفـور، أو تنقـل في مـكان آخـر، بالطريقة التـي كان يعمل بها "البسـكويت" في الماضي.

وفي وصفـة مـرق اللحـم(A:23-25)، كان لابـد مـن أن "يفتـت"(-bap hašálu" (piru" ، ثـم "يغربـل" (napu)، حتـى يبقـى الفتـات الأصغـر فقـط(؟)، الـذي "يـرش" بعـد ذلـك عـلى المـرق. وقـد يكـون اسـم الطبـق المعنـي، "pašrutu "(الـذي يسـتحضر فكـرة "يتحلـل إلى عنـاصره" أو "تفتـت" - pašaru) مشـتقاً مـن تلـك العمليـة. وقـد كان دور "bappiru في الطهـي بهـذه الطريقـة، بمجـرد ذوبـان فتاتـه في السـائل السـاخن، هـو دمـج قيمتـه الغذائيـة في الطبـق، وإضافـة نكهتـه إلى نكهـة اللحـم وتزينـه، وتكثيـف المـرق عـن طريـق خاصيـة "التثخـين"، وهـو اسـتعمال مـا زلنـا نقـدره، لا سـيما في الفيلـو(veloutes)[1]* والصلصـات.

ومـع أنـه كان لـه اسـم مختلـف تمامـاً، يبـدو أن أحـد المنتجـات في وصفاتنـا قـد أدى دوراً مشـابهاً لـدور"bappiru"، وعليـه يمكـن مقارنتـه بـه. ويسـتخدم في صيغـة الجمـع "rišatu" ، وصيغـة المفـرد هـي "risittu". وكلتـا الكلمتـين، إلى حـد مـا نـادرة وغـير معروفـة، وعـن طريـق بنيتهـا الدلاليـة تسـتحضر فكـرة "الترطيـب". أو "التنقيـع" (rašanu). وهكـذا فـإن الكلمـة يمكـن أن تشـير الكلمـة إلى نـوع مـن "الخبـز" ، عـلى غـرار "-bap

(1) * - كلمـة فرنسـية تعنـي صلصـة بيضـاء غنيـة بالدجـاج، لحـم العجـل، لحـم الخنزيـر، أو مـرق السـمك، وسـميكة بالقشـدة وصفـار البيض.(المترجـم).

piru، مع أننا لا نستطيع حقاً رؤية الفرق بينهما. ومما لا شك أنه كان سيحدث تأثيراً مشابهاً في المرق الذي أضيف إليه(A: 6؛ 12؛ 32؛ 42؛ 48؛ 59؛ 72)، وهو تأثير لا يمكننا وصفه بدقة.

ومن الممكن أن يكون "qaliatu" و "qalitu" ، الذي رأيناه بالفعل في مناقشتنا للحبوب المحمصة، قد استعملت بشكل أو بآخر على المنوال نفسه مثل bappiru" و "risnatu". وهن أيضاً كان على شكل "أرغفة" أو "كعكات" كبيرة مصنوعة من بذور متخثرة ومعالجة بأشكال مختلفة (A:43؛ 50 ?i:49، 60، Biv:38) ويوصى بأن يقوم الطباخ "بطحنها" أو "سحقها" (maraqu) قبل استعمالها، وعدم رميها في شكل كتل في المرق، مما قد يغير مظهر المرق. وعليه من الواضح أنها استعملت ليس فقط "مثخن" أو نكهة لكن، في هذه الحالة، لإضافة نكهة "محترقة" بحسب الرغبة إلى المرق.

ولا نعرف شيئاً، أو لا نعرف شيئاً تقريباً، عن هذه المنتجات أو ما شابهها، مثل"baru " (وA:26؛ Bii:8)، وهو نوع من منتجات الحبوب أو الحبوب (قريب من القمح، الذي ربما كان "baru" اسماً له)، الذي يضاف أيضاً إلى المرق. وعلى وفق (Bii: 8)، يبدو أن لها تماسك، إن لم يكن طعماً، مشابهاً لـ"kisimmu" ، أحد منتجات الألبان. ومما لا شك فيه أن هناك أخريات لم تذكرهن وصفاتنا أو أخفتهن تحت كلمات رديئة الكتابة أو غير واضحة. وكان لهن جميعاً أدوارهن فيما أكل وشرب، وكذلك التوابل والبهارات، التي سنلقي نظرة عليها أدناه، وعليه فإنهن جميعاً ينتمين إلى عالم مطبخ بلاد الرافدين.

(11)
الطبخ على النار



تنتهـي معظـم عمليـات تحضـير الطعـام بالطهـي. بعبـارة أخـرى، لـكي تصبـح صالحـة لـلأكل وشـهية، فـإن معظـم المـواد الغذائيـة تتعـرض في النهايـة للحـرارة. لقـد وصلنـا هنـا إلى نقطـة حاسـمة.

لحسـن الحـظ، لا يجبرنـا هدفنـا عـلى التمسـك بالمعـاني الحرفيـة لـكل وصفـة مـن وصفاتنـا، وكأننـا نقـدم نوعـاً مـن كتـاب الطبـخ لمطبـخ بـلاد الرافديـن. مثـل هـذا الدليـل سـيكون عقيـماً وصعبـاً، وعـلاوة عـلى ذلـك، غـير وارد تقريبـاً. وبـدلاً مـن ذلـك، نسـعى فقـط بوسـاطة "مصادرنـا" إلى الحصـول عـلى نظـرة عامـة تُـبرز أصالـة هـذا المطبـخ- مـع أنـه، بالـضرورة، يشـترك في الخصائـص مـع الآخريـن.

وهكـذا، فقـد أدهشـنا أولاً حقيقـة أن هـؤلاء الطهاة الأوائل، في ممارسـة مهنتهـم، سـاروا بانتظـام كـما نفعـل عـبر ثـلاث مراحـل منطقيـة. أولاً، كان عليهـم إعـداد الطعـام ليطبـخ، ثـم، كانـت هـذه هـي اللحظـة الحاسـمة، قامـوا بطبخـه. أخـيراً ، سـعوا إلى تقديمـه للضيـوف بأكـثر الطرائـق المغذيـة والشـهية الممكنـة.

التحضير

لم تكن عملية اختيار الأطعمة التي سوف تطبخ، ولا اختيار نوع اللحم وقطعه، إذ كان هناك حيوان معيناً كبير مثل الخروف (Bi: 23) أو الغزلان (A:11)، على ما يبدو من بين مسؤوليات الطاهي؛ ويبدو أن هذه الاختيارات تتحذ من منظم الوجبة، الشخص الذي غائب عن وصفاتنا، ويبقى دائماً في منطقة نائية. لكن كان بالضرورة أن الطباخ هو الذي أعد المكونات.

اللوح "A "، الذي يفاجئ القارئ على الفور بوصفاته الخمس والعشرين عبر إيجازه وقلة الاهتمام الذي يظهره في أي شيء لم يكن خاصاً بالطبخ على وجه التحديد، ويتجاهل بشكل أساس التفاصيل التحضيرية. وفيما يتعلق بالخضروات، فإن أكثر ما يوصى به هو "تقشيرها"(šamátu A:62).

وصفة "zamzaganu" غير المعروفة، في" A: 26ff"، توجه الطباخ إلى نثر (saráqu) اللحم في المرق، مما يعني أنه يجب أولاً تقطيعه إلى قطع صغيرة، التي سوف تطهى بسرعة أكبر وسوف تكون أسهل في المضغ؛ وعثر على الكلمة نفسها والإجراء نفسه فيما يتعلق بـ "الطحال المملح" في (A: 41). وفي(A: 47) يجب "فتح الحمام إلى قسمين" (parásu) قبل طبخه، ليس فقط، من دون أدنى شك، لإخراج أمعائه، لكن لنشره بشكل منبسط، مما يجعله يطبخ بسرعة أكبر وبشكل كامل، وهي تقنية ما نزال نمارسها حتى اليوم. وفي (A: 58)، التي تتعامل مع الطيور الصغيرة إلى حد ما، على غرار "طائر الدراج"،

يؤكد فيها على كلمة "rakásu، وتعني في المقام الأول "الارتباط معاً" (أيضاً في Bii: 47)، لكن أيضاً "ترتيب الأشياء معاً، بتنظيم محدد"، وبشكل أكثر بساطة وعام، اعتماداً على المحتوى، "للاستعداد" أو، كما نقول في مفردات المطبخ ، "تنظيم" أو "ترتيب"، التي في هذه الحالة لا تحتاج إلى مزيد من المواصفات لأنها تندرج في نطاق المعرفة الفنية للطاهي. لذلك يجب ألا نفسر هذه الكلمة على أنها تعني، كما هو الحال في (Bii: 47)، أنه كان من المفترض أن يقوم الطاهي بلف وربط طائر الدراج قبل طهيه، كما نفعل اليوم مع عرائس لحم العجل، على سبيل المثال.

ومن دون شك أن الطهاة أدرجوا ضمن هذه الاستعدادات "المرور على النار" للأجزاء غير الصالحة للأكل (الرأس والذيل والساقين) للجدي(A:17 ؛ Biv: 14)، والنتيجة النهائية التي حصلنا عليها وصفت في الأعلى.

وكان أحد الأهداف الرئيسة لهذه التمهيدات، من دون أدنى شك، التخلص من كل ما يعد غير صالح للأكل، أو غير مقبول، أو ليس له قيمة غذائية، بحيث يقدم الطعام الأكثر أهمية وشهية.

في (C: 2ff)، إذا كان الطباخ (فتح؟) الطائر المراد طهيه، فإنه يجب إزالة حنجرته التي كانت غير صالحة للأكل. وعلى وفق وصفة الأخرى التي تعتمد على اللحوم على اللوح نفسه (C: 44ff)، التي تتضمن من دون شك حيواناً (صغيراً)، يجب على الطاهي أولاً "إزالة جلده"، ثم قطع قدميه، على وفق قانون الطهي المدهش الذي أشير اليه للتو، إذ يجب تقديم الطعام عالي الجودة، الذي يسهل مضغه فقط.

وعلى عكس A"" و "C" بأسلوبهما المقتصد، يقدم " B" قدراً كبيراً من المعلومات والمواصفات المتعلقة بإعداد الطهي لما يجب تناوله. وعلى عكس البدايات المفقودة للوصفات 4 و 6 ، تحذف تلك الوصفات 1 (i:1ff) و 2 (i: 50ff) و 3 (ii: 21ff) أي شيء فيما يتعلق بالتحضير المطلوب للطيور المراد طهيها. دعونا نلقي نظرة على المقطع الأكثر تفصيلاً (Bii: 21ff):

لتحضير طائر مذبوح لطقس "timru، يقطع رأسه مرة واحدة [لقتله؟ لكن الرأس، ومع أنه طهي في الوعاء ليسهم في اضافة النكهة، إلا أنه لم يعد صالحاً للأكل]، تقوم بسلخ الحيوان وغسله في الماء البارد، وتشق حنجرتها وتخرج ضلوعها. [مرة أخرى، قاعدة تقديم ما هو صالح للأكل ولذيذ؛ لذلك كان من الممكن إزالة القفص الصدري.] افتح بطنه بعناية، وأزل الحوصلة والمعلاق، واغسلهما في الماء البارد، وانقع الطائر في الماء البارد، ثم أقسم [هنا "أنت و" أنا "بالتناوب] الحوصلة، ثم قشرها [الغشاء الداخلي غير صالح للأكل تماماً]. وأقسّم وأقطّع المعلاق [الذي سوف يُطهى ثم يؤكل مقطعاً] ؛ وتفصل أنت [حتى تستثنيهم من الطبق] الأرجل والأجنحة.

هذه هي الطريقة التي حضر بها الحيوان للطهي.

ومن دون التباطؤ أمام هذه الأشلاء، فإنها تثير سؤالاً واحداً على الأقل حول شيء يبدو غريباً بعض الشيء بالنسبة لنا: ما هو الغرض من نقع اللحم وغسله المتكرر قبل طهيه؟ في المقطع القصير الذي استشهد به للتو (A لا يذكر ذلك، و C يتطرق إليه باختصار شديد

في مناسبتين فقط: في 5 و 46)، تكرر ثلاث مرات. وغالباً ما كان على الطباخ أن ينقع أحد المكونات في الماء البارد، أو حتى "غسله" قبل طهيه، فنحن لسنا معتادين على هذه المتطلبات، ومع ذلك، يجب أن تكون هناك أسباب وجيهة[1]*.

أولاً. كان طهاة بلاد الرافدين على دراية باستخدام الماء الدافئ لـ "نتف ريش" (kaparu) الطائر: وهذا ما تمت دعوة الطباخ للقيام به في(Bi: 51ff).

وما زلنا نتبع عادة ترك قطعة من اللحم النيء تنقع للحظة في الماء البارد لتثبيتها، ثم تعزيز قوامها في الطهي (Bi:5 7ff؛ ii:28).

وبعد ذلك، وفي وجود الطائر الذي سوف يطهى، ينظم كما ينبغي على حساب عمليات دموية إلى حد ما ويمكننا أن نفهم أنه ربما كان هناك اهتماماً، ليس بشأن "الصحة" في حد ذاتها، لكن على الأقل بالنظافة. ويجب أن يكون سكان بلاد الرافدين قد غسلوا أيديهم قبل الجلوس على الطاولة. ولا يوجد سبب للبحث عن أي تفسير آخر، أقله تفسير يتعلق بمعتقداتهم الدينية. الحيوان الذبيح والدامي، "المفتوح"، المدمر، أعضائه الداخلية، الصالحة للأكل أو غير الصالحة للأكل، التي أزيلت، وحتى بعض العظام المستخلصة، أعطت مشهداً مزعجاً إلى حد

---

(1) * - من المعروف أن عادة غسل اللحوم قبل طبخها ما تزال تمارس إلى الآن في المطبخ العراقي مثلاً، إذ تغسل اللحوم بعد تقطيعها أكثر من مرة من أجل التخلص من الدم والأوساخ، وحتى في بعض أحيان تغلى في الماء للتخلص مما يعرف بالزفرة.(المترجم).

ما ، لذلك ربما كان من الأفضل تنظيفه بمنتهى البساطة. شطف، كرر إذا لزم الأمر في ماء نظيف، بارد، قبل الذهاب إلى أبعد من ذلك. وفي "المطبخ الراقي" لتلك البلاد، كان هناك اهتمام، كما نعتقد، بتقديم قطع لحم نظيفة لا تشوبها شائبة لمصدر الحرارة. وأخيراً ، يجب أن نضع في الحسبان طريقة الطهي المراد استخدامها. في أغلب الأحيان، لا سيما في "B، تبدأ في وعاء الغلي بالتحول إلى اللون البني، إما جافاً أو بسائل قليل جداً. وتركت هذه المرحلة بقايا في كل من وعاء الطهي وعلى اللحم نفسه. وتقوم طريقة الطهي هذه بسحب السوائل من اللحم إلى قاع وعاء الغلي، ويغطى اللحم ببقايا وعاء الغلي نفسها، وهو "غشاء" غير مرغوب فيه (šišíta) ويجب غسله، سواء من اللحم أو من وعاء الغلي. وكانت هذه أسباب للحمامات، التي كانت إما عبارة عن شطف بسيط أو استخدام "الكثير من الماء" (هذه هي الطريقة التي أفسر بها التعبير، ولا أعرف غير ذلك). أعتقد أن(me mahásu) تعني حرفياً "اضرب بالماء"، مع تذكير بنوع من طقوس "التطهير"، مع أن الفولكلور أو الدين في بلاد الرافدين، المرئي في كل مكان، بالكاد يمكن أن يكون له أي معنى في مثل هذا السياق التقني البحت.

الطبخ

اللوح الذي يوضح هذه اللحظة المهمة للغاية هو " A"، ويبدو، في الحقيقة ، أنه مكرس تماماً لها قبل كل شيء. وهنا مرة أخرى مقتطف من هذا اللوح، وهو انعكاس وملخص لجميع الوصفات الأخرى الموجودة عليه تقريباً (A:55ff):

مـرق مملـح. فخـذ لحـم الضـأن (؟)، لكـن لا تسـتعمل لحـوم أخـرى. تحضـير المـاء وإضافـة السـمن. الحامـول بحسـب الرغبـة، ملـح بحسـب الرغبـة؛ شـجرة الـسرو؛ بصـل، "samidu"؛ كمـون؛ كزبـرة؛ كـراث وثـوم مهـروس مـع "" kisimmi (بمجـرد طهيـه)، يصبـح جاهـزاً للتقديـم.

إنهـا الكلـمات ذاتهـا في جميـع وصفـات المجموعـة (باسـتثناء واحـدة مـن"A: 27ff ، "zamzaganu، ربمـا نسـخت مـن مصـدر طهـي منفصـل). الإجـراء بسـيط: كان عـلى الطبـاخ تحضـير "مـرق" و "مـرق طبـخ" حيـث (هـذا ينطبـق عـلى "مـرق البـلاط" أعـلاه) ويطهـي اللحـم، بافـتراض المـذاق المعقـد والرائحـة للمـرق نفسـه وغـرس نكهتـه الخاصـة فيـه.

وبمجـرد الانتهـاء مـن اختيـار المكـون الرئيـس (اللحـوم. ومـن "" A:62، الخـضروات؛ وحتـى الحبـوب في Biv: 34-50"" ، إلـخ)، ووضـع المـاء، وهـو العنـصر الرئيـس، أولاً في مكانـه (kunnu) في وعاء الطبخ. وفي وصفة "-zam zaganu" ، يُفـترض هـذا فقـط، لأنـه كان من دون أدنى شـك خطوة واضحة.

أولاً، اضيـف "بعـض السـمن" (lipu) المذكـور طـوال الوقـت. وكـما يوضـح الاسـم السـومري لهـذه المـادة،(i-udu) ، "شـحم الضـأن" ، يفضـل أخـذ الدهـن مـن الحيـوان المذبـوح - يشـار إلى هـذا أكـثر مـن مـرة (لكـن فقـط في B وC،A لا يدخـل في التفاصيـل)- وكان عـلى الطبـاخ "إزالـة [šalápu] الغـضروف[širhánu]" الـذي كان عـادة عـلى الدهـون، وكان يصعـب مضغـه (Bi: II ، إلـخ ، و C: 8). وبعـد طهـي الطبـق، سـوف يصبـح السـائل أكـثر "دسـماً"، ويـزداد تقديـره ويتـم إثرائـه بسـوائل اللحـم، وتنبعـث منـه الرائحـة مـن الإضافـات المتعـددة التـي أجريـت، سـواء قبـل

أو في أثناء الطهي. وكان يسمى هذا "دهن القدر" (Bi: J8. إلخ) ، أو "دهون" فقط (C: 49 ، إلخ) ، ويمكن تناوله على الفور أو استعماله لاحقاً كسائل طهي، وهو شيء ما زلنا نمارسه حتى اليوم (Bi:18).

وهنا نضع إصبعنا على المزايا الاستثنائية لـ "الطهي غير المباشر في السائل" والخطوة الهائلة إلى الأمام التي أحدثها اكتشافه واستعماله المعمم في كل من طعم وفنون الطهي في بلاد الرافدين. ويتطلب اهتماماً ومراقبة أقل بكثير من الطهي المباشر، كما أنه عزز نكهة الطعام الذي يحضر، مما سمح بثراء وتنوع لا حدود لهما ببساطة عبر إضافة عدد من المكونات المتغيرة والقابلة للجمع إلى الماء الدهني واللحوم التي تطهى؛ وهذه المكونات، في أثناء طهيها معاً في المرق نفسه عززت السائل بتغذيتها الغنية ونكهتها.

الوصفة المذكورة أعلاه تتطلب ما لا يقل عن عشرة إضافات. هذه كمية غير عادية، لكنها ليست باهظة بأي حال من الأحوال. إذا ما نظرنا فقط إلى الوصفات في "A "، فإن مثل هذه الإضافات (غالباً الإضافات نفسها) عادة ما تكون بمقدار أربعة أو خمسة، لكن مكونات النكهة في جميع وصفاتنا تصل إلى عدد محترم يبلغ ستة وثلاثين، مما يعني تحسيناً مذهلاً للمذاق، ويشير إلى مطبخ "عالي الجودة"، وهو فن طهي أصيل.

ولتقدير هذا التحسين بشكل أفضل، دعونا نراجع كل هذه الإضافات. ويجب أن نعترف أولاً بأن عدداً منها لا يمكن التعرف عليه حقاً: في الوقت الحالي لا يمكننا تمييز المعنى الدقيق للكلمات التي تصفها –

وهـذا نقـص خطـير حينـما (كـما في حالتنـا) نجـد أنفسـنا في وجـود كلـمات لا يسـتطيع أي تقليـد حـي، سـواء بشـكل مبـاشر أو غـير مبـاشر، أو منطـق مقـارن، التعـرف عليهـا. والاسـتثناءات الوحيـدة هـو بعـض المصطلحـات المســتخدمة بشــكل متكــرر، التــي تمكــن مؤلفــو المعاجــم لدينــا مــن توضيحهـا بشـكل أو بآخـر، مـع الإدراك بأنـه لـن يكـون لدينـا تعريفـات دقيقـة أبـداً. لذلـك علينـا أن نكمـل كل "ترجمـة" بعلامـة اسـتفهام. وقضيـة مماثلـة هـي مسـألة الأوزان والمقاييـس، حيـث أُختزلـت إلى فرضيـات أو تقديـرات تقريبيـة. وفي النهايـة لا يمكننـا اسـتنباط سـوى فكـرة غامضـة إلى حـد مـا عـن النكهـات الحقيقيـة الناتجـة عـن عمـل الطهـي. ويبـدو أن بعــض هــذه المكونــات (معظمهــا نبــاتي) قــد أُختــيرت لتضيــف إلى القيمـة الغذائيـة للأطبـاق، وترتبـط بشـكل أسـاس بالطبـخ، أو عـلى الأقـل لتغيـير تناسـق الطعـام. وهـذا هـو الحـال مـع منتجـات الحبـوب، "الخبـز"، "الكعـك" ، أو "المخاليـط"، "bappiru" "risnatu" ، وكذلـك" qalitu و"-qal iatu" بنكهـة محترقـة، مـما أدى إلى تعديـل نكهـة الطبـق.

وأدت فئـة أخـرى جديـرة بالتقديـر دوراً شـاملاً في عـالم التغذيـة وكذلك في عــالم النكهــة: عنــاصر عائلــة البصــل، التــي يبــدو أن هــؤلاء الذواقــة القدامـى، عـبر تاريخهـم وعـلى الأقـل منـذ الألفيـة الثالثـة قبـل الميـلاد، كان لديهـم شـغف لا يشـبع. وحتـى "المصـادر غـير المبـاشرة" تحتـوي عـلى أدلـة عـلى ذلـك، وبعـض الحقائـق تثـير الدهشـة. وفي نهايـة الألفيـة الثالثـة ق.م، كانــت ابنــة الملــك شــو- ســين تغــادر أرض أنشــان مــع بعــض المــؤن مــن الزبــدة والجــبن والزيــت والفاكهــة، لكــن قــد نتســاءل عــما خططــت

للقيام بـه مـع هـذه الـ"سـبعة تالنـت"[1]* (35 كغـم!) مـن الثـوم وكميـة مماثلـة مـن البصـل التـي أحضرتهـا معهـا، إن لم يكـن لتوزيعهـا عـلى نطـاق واسـع – ومـما لا شـك بعـد أن احتفظـت ببعضهـا لاسـتخدامها الخـاص.

وتتضمـن وثائقنـا خمسـة أو سـتة أصنـاف عـلى الأقـل؛ يمكننـا التعـرف عـلى ثلاثـة منهـا فقـط بشـكل طفيـف: "البصـل"(šusikillu)، و"الكـراث" karasu ، (karsu)، و "الثــوم" (hazanu)، التــي تســتعمل كاملــة أو، في كثـير مـن الأحيـان، مهروسـة أو مقطعـة معـاً، مثلـما مـا نـزال نفعـل اليـوم لاسـتخلاص المزيـد مـن النكهـة منهـا. إذ خلطـت بعضهـا مـع بعـض أو مـع مكونـات أخـرى. أمـا فيـما يتعلـق بـكل مـن(andahšu و šuhutinnu و samidu)، ومـا الـذي يمثلونـه بالضبـط في هـذه العائلـة النباتيـة؟

وعـلى وفـق الوصفـات، يبـدو أن هـؤلاء الذواقـة القدامـى قـد اكتشـفوا الصـلات، وتكامـل الـذوق، بـين هـذه النباتـات، التـي، عـلاوة عـلى ذلـك، عـادة مـا تذكـر في الأزواج (الثـوم والكـراث، عـلى وجـه الخصـوص)؛ لذلـك اسـتعملت معـاً في أغلـب الأحيـان مثـل "الأعشـاب الناعمـة" الخاصـة بنـا. ودعونـا نتذكـر هنـا أنـه لا يوجـد دليـل مقنـع عـلى الإيمـان بــ "خـارق للطبيعـة" أو "سـحري"، أو التأثـير الدينـي في اسـتعمال هـذه المكونـات أو غيرهـا: وكانـت بشـكل أسـاس، مـن دون أدنى شـك حصريـاً، مسـألة ذوق.

ومـن بـين المـواد المضافـة إلى "المـرق" ، قبل الطهـي أو في أثنائـه، وأحياناً

(1) * - التالنـت أو الطالنـط وحـدة قيـاس قديمـة للـوزن، وهـي تعـادل 35 كغـم عنـد العراقيـين القدامـى، و27 كغـم عنـد المصريـين، 26 كغـم عنـد اليونـان، 32 كغـم عنـد الرومـان. (المترجـم).

في نهايتـه وشـبه نيئـة، يجـب أن يكـون لبعضهـا دور توابلنـا، التـي تكـون أكـثر مذاقـاً مـن كونهـا مغذيـة وتوفـر نكهـة ورائحـة جذابـة للطبـق. إن العـدد المتزايـد منهـا والطريقـة التـي تدمـج بهـا في الأطبـاق تكشـف عـن الأذواق الراقيـة للطهـاة ورواد العشـاء في بـلاد الرافديـن. ويبـدو أن أحـد هـذه النباتـات، عـلى الأقـل، قـد أطلـق رائحـة قويـة بشـكل خـاص، نظـراً لأن "عـدد قليـل مـن الزهـور" (؟) (النـص يقـول أربعـة) كان مطلوبـاً للطبـق بأكملـه ليأخـذ اسـم النبـات، لكـن لا نعـرف مـاذا كان يمكـن أن يكـون"halazzu" (A: 52ff.

ويجـب أن تكـون المنتجـات المماثلـة الأخـرى، وغالبـاً مـا تكـون نباتيـة، ربمـا تتضمنهـا الفئـة نفسـها، ويبـدو أن جميعهـا أصليـة في المنطقـة (لا أعـرف أي منتجـات مسـتوردة)، التـي يظهـر معظمهـا بشـكل متكـرر في مصادرنـا، سـواء بشـكل غـير مبـاشر، وفي كثـير مـن الأحيـان، مبـاشر. ونجدهـا مجتمعـة في كل مـن تكويـن "mersu" وفي "حسـاء البـلاط".

وهنـاك "الحامـول"؟ (kasu)؛ "نعنـاع"؟ (ninu) ؛ "كمـون"؟kamunu (kamu، ؛ "الشـبت"؟šipittu)؛ "الكزبـرة"؟ (kisibirru)؛ "الجرجـير"؟ (egengeru)؛ "اكـواز الـسرو"؟(šurmenu)؛ "حرمـل"؟ (sibburratu) ؛ "الخشـب" الغامـض (issú). وجميعهـا مـواد عطريـة، مـن دون أدنى شـك، وهنـاك واحـد أو أثنـين لا نعـرف عنهـا شـيئاً مثـل" zurumu".

ويمكـن أيضـاً اسـتعمال عـدد قليـل مـن منتجـات الألبـان (šizbu) في تحضـير الأطبـاق. والحليـب نفسـه يخلـط أحيانـاً مـع المـاء (A:20)، أو مـع زبـدة الحليـب (؟) ويضـاف (itirtu)، التـي يمكـن اسـتعمالها في عجـن

عجينـة الخبـز(Biv:51)؛ وكانـت الزبـدة (hinictu) تصفـى دائمـاً في تلـك البـلاد الدافئـة، أي تعمـل مـن الحليـب المغـلي، لـذا فإنهـا لـن تصبـح زنخـة؛ وأخـيراً، يجفـف عـدد قليـل مـن الجـبن، وكلـه معمولـة مـن اللـبن الرائـب، وربمـا تعطـر أحيانـاً بالأعشـاب: فهـل هـذا "kisimmu"؟

ويضــاف في بعــض الأحيــان دم طــازج أو شــبه طــازج (damu) إلى المـرق، ومـن دون شـك بكميـات صغـيرة. ويبـدو أنـه مأخـوذ مـن الحيـوان المذبـوح ليطبـخ، وكان قـد حفـظ لهـذا الغـرض (A:8،14 etc)، ولا نعـرف حقـاً النكهـة، أو مـا هـي الميـزة الغذائيـة المحتملـة، فـكان يعتقـد أنهـا موجـود فيـه. وغالبـاً مـا كان يمزج مـع مكونـات أخـرى(A:43؛ C51) لعمل نـوع مـن "المعجـون"، كـما نسـميه، الـذي يضـاف إلى المـرق ويـذوب فيـه.

واسـتعملت البـيرة (šikaru) أحيانـاً كسـائل ضروري لتحضـير المـرق، ويسـتبدل الماء بهذه الطريقة، جزئياً على الأقل. وعادة ما تعمل نكهتها عن طريـق نقـع بعض "الخشـب" العطري فيها، إلا أن اسـتعمال البيرة كان نادراً.

ويبـدو أن النبيـذ {karanu)، الـذي ظهـر لاحقـاً، والأول مـن الخـارج، لم توجـد لـه فائـدة في الطهـي؛ ولم يذكـر مطلقـاً في وصفاتنـا.

ولا نعـرف مـا هـو"tabatu" الـذي نترجمـه لسـبب غـير معـروف باسـم "الخـل"، ومـن مـاذا صنـع في حـد ذاتـه، وتشـير الكلمـة فقـط إلى "النكهـة الجيـدة" للمنتـج (مـن" tabu": جيـد، لطيـف). ويـكاد يكـون مـن المؤكـد أنـه لا علاقـة لـه بالنبيـذ الحقيقـي، كـما هـو الحـال بالنسـبة لنا. واسـتعمل بشـكل أسـاس، إذ مـا زلنـا نسـتعمل الخـل حتـى اليـوم، لـرش اللحـم قبـل الطهـي، وذلـك لتثبيتهـا وشـدها قبـل تمليحهـا ورشـها بالنعنـاع(Biii:43).

واستعملت توابل للحوم المطبوخة التي تقدم بشكل منفصل عن المرق، مصحوبة فقط بـ "الخضار" (Bii:16-17). ويجب أن يكون قوياً نوعاً ما، لأنه يحذر الطباخ مرة واحدة على الأقل "للتحكم في الكمية بعناية" (Biv:21). فهل كانت مشتقة من البيرة الحامضة أم من بعض الشراب الحمضي؟

ويظهر العسل (dišpu) ، الذي أعطى" mersu " طعمه الحلو، في وصفاتنا مرة واحدة فقط، وفي (Biv: 57) ، لصنع نوع من "الفطيرة" التي كانت تستعمل كحامل للحوم.

أما الملح، الذي تشير تسميته الخاصة "tabtu"، مثل الخل، إلى "النكهة الجيدة" التي يمنحها، التي سبق ذكرها. هنا، وهنا فقط، على حد علمي، هو بصيغة الجمع (tabatu) - لا ينبغي الخلط بينه وبين اسم الخل. وقبل استعماله كان لا بد من "سحقه" (maraqu) ليختزل إلى حبيبات صالحة للاستعمال، لأنه كان يحصل عليه في قوالب (kirbanu). ومن الممكن، ولو أن ذلك لم يذكر صراحةً، أن الطهاة استعملوه بشكل منهجي تماماً.

والبهارات السائلة، المصنوعة ليس فقط من الملح، لكن أيضاً من الأسماك أو المحار أو الجنادب المتحللة بشكل أو بآخر في محلول ملحي، كانت تسمى "siqqu. ولم تكن هذه توابل لتسكب في المرق لتغيير نكهته أو قوامه، لكنها كانت منتجاً غذائياً فعلياً، منتجاً غذائياً ولذيذاً على حد سواء، ويستعمل لتحسين مذاق الطعام المطبوخ أو الخام (على الأرجح الأسماك).

وفيـما يتعلـق بالنكهـات والمأكـولات، يجـب أن نتذكـر أن التغيـيرات والطرائـق يجـب أن يكـون لهـا دور، في بـلاد الرافديـن كـما في أي مـكان آخـر، التغيـيرات التـي حدثـت مـن بلـد إلى أخـرى ومـن حقبـة إلى أخـرى. وهكـذا، في ألواحنـا الثلاثـة، ليـس لدينـا أدنى ذكر لعشـب البهارات الشـهير" sahlu" (مـن السـومرية za-hi-li) ، نبـات ذو طعـم حـاد (؟) ، شيء مثـل الجرجـير (؟)، الـذي كان قـد اسـتمتع بـه كثـيراً واسـتعمل عـلى نطـاق واسـع في أوقـات معينـة: ويبـدو، عـلى سـبيل المثـال، في "حسـاء البـلاط".

وبالطبـع لم يكـن اسـتعمال ومـزج هـذه المكونـات الإضافيـة عشـوائياً: فقـد أضيـف بعضهـا في البدايـة إلى المـاء البـارد؛ وبعضهـا الآخـر، كـما هـو مقـترح عـن طريـق ترتيـب الوصفـات، أضيـف لاحقـاً، إمـا نيئـة أو بالـكاد مطبوخـة، وربمـا حتـى بعـد اكتـمال الطهـي. إذ أضيـف"" kisimmu المهـروس، مثـلاً، في(A: 36) بعـد رفـع القـدر عـن النـار. وكانـت كل هـذه الفـروق الدقيقـة جـزءاً مـن "المهنـة".

فالوصفـات المأخـوذة مـن اللـوح" A" ، ربمـا باسـتثناء تلـك الخاصـة بــ "zamzngunu" ، تتعامـل فقـط مـع الطهـي في المـرق الدسـم، وفي كل منهـم تقريبـاً المكـون الرئيـس هـو اللحـوم. لكـن الوصفـات الأربـع الأخـيرة توضـح بشـكل مثـير أن الطهـاة عرفـوا أيضـاً كيفيـة تحضـير الخضـار بالطريقـة نفسـها، مـع اللحـوم(70-62) أو مـن دونهـا(71 ومـا بعدهـا). لذلـك اكتسـب الخضـار نكهـة غنيـة إلى حـد مـا مـن المـرق الدسـم، وحينما تفتـت أو تسـحق لتهـرس عـن طريـق الطهـي، تليـن ويمكـن هرسـها وتقديمهـا كــ "عصيـدة" ("šipku": A: 64)، تنـوع ممتـع وسـهل الأكل،

الـذي كان يتمتـع بـه عـلى مـا يبـدو. وعـن طريـق أسـلوبهم، وفي جـزء مـن مفرداتهـم، تبـدو الوصفـات في B" و C" مختلفـة نوعـاً مـا (وسـوف يكـون مـن المثير للاهتـمام إجـراء مقارنـة قريبـة لوصفـة طائـر الـدراج في(A: 58-6l وفي (Biv.1ff ، ووصفـة حمامـة amursanu" ، في A: 47-49) و (Bi: 50ff). ومع وجـود مجموعـة أصغـر مـن الإضافـات، مـا يـزال اللوحـين كليهـما يشـتملان عـلى الطهـي في المـرق الدسـم.

ولم يحـضر الخضـار اللحمـي بهـذه الطريقـة فقـط، كـما أشرنـا للتـو، لكـن اسـتعملت الحبـوب أيضـاً في شـكل بـذور مطحونـة بأشـكال مختلفـة، كدقيـق ناعـم أو دقيـق مطحـون خشـن. وتمتص الحبـوب نكهتهـا المطبوخة في مـرق دهنـي وتتحـول إلى خليـط شـهي ولذيـذ شـبيه بالسـميد الخـاص بنـا أو عصيـدة مـن دقيـق الـذرة أو البرغـل، مـما يجعلـه مرافقـاً جيـداً للحـوم المطبوخـة؛ ويبـدو أن سـكان بـلاد الرافديـن قـد عدوهـا لذيـذة. وفي(C: 18-43) تقـدم وصفـة ممتـازة لذلـك. وتعـد الوصفـة الأخـيرة عـلى اللـوح "B((iv: 42f) الأطـول، وقـد جمعـت نحـو نصـف دزينـة مـن هـذه الأطبـاق. وعـلى نحـو مشـابه، ولتحضـير طائـر الـدراج، لوحـده، يجمـع المؤلـف في بدايـة الوصفـة، كـما لـو كان عـلى عجـل، أربعـة أو خمسـة إجـراءات للمـرق الدسـم(Biv:3-18). ويبـدو شـحيحاً للغايـة مـع مواصفـات أسـلوبية لا غنـى عنهـا لذوقنـا، عـلى الأقـل بالنسـبة لنـا نحـن الأجانـب، فـإن المقطـع بأكملـه والوصفـة كلهـا غامضـة وفي بعـض الأماكـن غـير واضحـة. عـلى الأقـل يمكننـا أن نـرى أنـه مـا يـزال يتضمـن طريقـة الطهـي نفسـها: في المـرق الدسـم.

تقديم الطبق

كان التقديم هو اللحظة الثالثة والأخيرة في عمل الطهي: فبمجرد طهي الطبق، يبقى فقط أن يقدم لمن يأكل. وعلى وفق الصيغة التي تكرر كثيراً، لكن بشكل غير منتظم، إنها "جاهزة للتقديم"(A:39؛ 44، .etc؛ Bii:20؛ C:l 7)، حرفياً: "لتقدم للسكين"، التي كانت في ذلك الوقت على ما يبدو الأداة الوحيدة التي يمكن للضيوف بواسطتها حفر كل ما يأكلونه لتقطيعه ووضعه في أفواههم. أولاً، وقبل كل شيء، ما الذي تم تناوله بالضبط من كل ما طهي في القدر أو وعاء الغلي؟ كل شيء؟ أي اللحم مع مرفقاته وكذا المرق؟ وقد حدد هذا مرة واحدة على الأقل(Bi:42ff):

قبل التقديم مباشرة، تأخذ الطبق المهيأ ببطانة قشرة الخبز، وتضع عليه الطيور المطبوخة بعناية؛ وتقوم بنثر المعلاق والحواصل المقطعة (التي طهيت) في القدر فوقها، وكذلك لفائف"sebetu (الصغيرة) التي خبزت في الفرن. وتضع جانباً المرق الدسم الذي طهي اللحم فيه في القدر. وتقوم بتغطية طبق التقديم بغطاء المعجنات الخاص به وإحضاره إلى المائدة.

وهناك إشارة أخرى بالمعنى نفسه (Bii:/5ff):

حينما ينضج كل شيء، أقوم برفع القدر من النار، وقبل أن يبرد المرق [حرفياً: "يستريح"]، أفرك اللحم بالثوم، وأضيف الخضار والخل، ويمكن تناول المرق في وقت لاحق.

وعليـه فـإن مـا كان يقـدم هـو اللحـم بشـكل أسـاس ومرفقاتـه. ومـن الممكـن ألا يقـدم المـرق بشـكل طبيعـي في الوقـت نفسـه، كـما هـو مذكـور أعـلاه؛ وربمـا كان هنـاك الكثـير منـه، وكان خفيفـاً جـداً بحيـث لا يمكنـه أن يـؤدي دور "الصلصـة" المخففـة. ولا يبـدو أن الطهـاة قـد فكـروا في هـذا النـوع الأخـير مـن التقديـم المطبخـي، وكان مـن السـهل جـداً أن يفيـض الجـزء السـائل مـن الطبـق في طبـق التقديـم، أو قـد يجعـل القـشرة المخبـوزة "بشـكل فطـيرة" رطبـة جـداً. لذلـك وضعـوا المـرق جانبـاً، إمـا لتقديمـه بمفـرده في مناسـبة أخـرى أو لاسـتعمالات الطهـي الأخـرى. لكـن لتسـهيل تنـاول اللحـوم، التـي قـد تكـون في حـد ذاتهـا جافـة بعـض الـشيء، كان هنـاك مرفقـات ممتعـة ومنعشـة: الثـوم، والخـضروات (الخضـار الأخـضر، وربمـا النيئـة مثـل السـلطات لدينـا) والسـائل الـذي كان فواحـاً وقويـاً - "الخـل".

ولتكريـم وإمتـاع أولئـك الذيـن يأكلـون- دعونـا لا ننـسى أن وصفاتنـا تنتمـي إلى مطبـخ راقـي، لضيـوف مـن مسـتوى اجتماعـي معـين، وأننـا لا نعـرف شـيئاً عـن روتـين الوجبـات العاديـة مـن دون ضجـة بـين النـاس العاديـين- أراد الطهـاة تقديمهـا عـلى إنهـا نتائـج عمـل طهـي متقـن حقـاً بـكل تألقهـا، أي وجبـة مغذيـة تمامـاً، لكنهـا أيضـاً مـن المرجـح أن تسـحر حـواس البـصر والشـم، وكذلـك الـذوق. ومـا تـزال جماليـات الطهـي، التـي تـم تأكيدهـا ورؤيتهـا بوضـوح في "قوالـب" مـاري، مهمة بالنسـبة لنـا اليوم.

وهـذا هـو السـبب في أن الجـزء الأخـير مـن بعـض وصفاتنـا- خاصـة في "B"، الأكـثر سـخاء في هـذا الصـدد- مكـرس للجهـد الأسـمى الـذي كان

مطلوباً مـن الطهـاة في تقديـم الطبـق، والترتيبـات النهائيـة التـي يجـب اعطائهـا للطبـق قبـل تقديمـه.

وتظهـر علامـة أوليـة لهـذه العنايـة، بشـكل مثـير للفضـول، في ختـام الوصفـة الثانيـة مـن " B" عـن حمامـة(amursanu) (Bi:50ff) ، التـي لهـا وصفـة مماثلـة (49-47) ، ليـس لهـا مثل هـذه النهاية. المقطـع " "B محطم بشـكل طفيـف، ومـا يقولـه غـير واضـح تمامـاً، عـلى الأقـل في التفاصيـل، لكــن يبــدو أن جهــد الإنجــاز وتقديــم الطبــق تمحــور حــول نقطتــين.

أولاً ، أخـرج جسـم الحيـوان مـن المـرق وضعـه في صحنـه عـلى قـشرة المعجنـات، ثـم- وهنـا فـإن المنـاورة، إذا فهمناهـا بشـكل صحيـح، تتركنـا في حـيرة مـن أمرنـا- السـيقان كانـت جاهـزة للتقديـم: الفخـذان، الجـزء الـذي يعـد ألـذ طعـماً ، "محمـص عـلى النـار" وهكـذا، يفصـلان، وكانـا يقدمـان بعيـداً عـن الجسـم، الـذي كان مغطـى بالعجـين (lišu). النتائـج الدقيقـة ليسـت في متناولنـا، لكننـا عـلى الأقـل نـرى الجهـد المـزدوج الـذي ينطـوي عليـه الأمـر: تعزيـز (عـن طريـق عجينـة الخبـز) القيمـة الغذائيـة للطعـام، وترتيـب الطبـق بطريقـة جذابـة.

مـرة أخـرى في ("47—17 :B" i)، التـي تبـدو مهتمـة فقـط بمسـائل الشـكل هـذه، فـإن نهايـة الوصفـة الأولى ("الطيـور الصغـيرة") مخصصـة لمـا أسـميه "التقديـم في شـكل فطـيرة ". ويـشرح المؤلـف مطـولاً كيفيـة عجـن وتحضـير ثلاثـة أنـواع مـن عجينـة الخبـز، تختلـف قليـلاً في المكونـات والنكهـة. وسـوف تسـتعمل لإنشـاء "شـكل الفطـيرة"، مكونـة مـن قـشرة تقديـم، التـي توضـع عليهـا الطيـور المطبوخـة "بترتيـب جيـد" (sadaru:

يمكـن للمـرء أن يفهـم: بـ "ذوق"، بـ "فـن"). جنبـاً إلى جنـب مـع قطـع المعـلاق والقوانـص المقطعـة، ولفائـف " sebutu الصغـيرة كلهـا موضوعـة في الأعـلى وفي كل مـكان؛ كل هـذا يجـب تغطيتـه بالقـشرة الأخـرى تحـت سـتار "غطـاء" ، لكـن مـن الواضـح أنـه لا يندمـج في الجـزء السـفلي. ودعونـا نكـرر، هنـا، لدينـا رغبـة في إثـراء الطبـق مـن الناحيـة الغذائيـة قـدر الإمـكان وجـذب الانتبـاه إليـه: لإثـارة اهتـمام الضيـوف وشـهيتهم عنـد رؤيـة مثـل هـذا المسـتحضر المطبخـي المغـري.

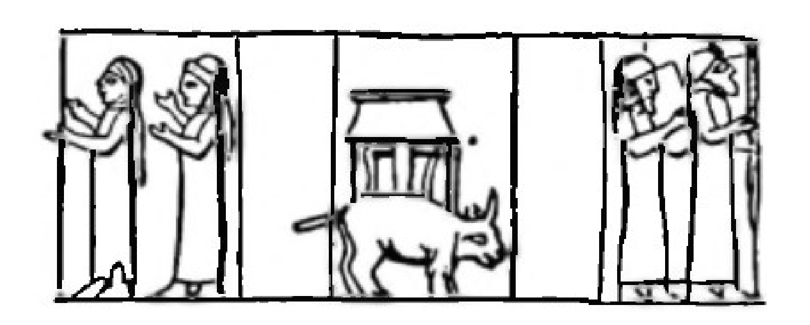
الوصفـة الثالثـة (Bii: 39ff) تقـدم بالطريقـة نفسـها تقريبـاً. ويبـدو أن "الغطـاء" فقـط كان مفقـوداً. وعـلاوة عـلى ذلـك، فإنـه مـن الصعـب أن يتناسـب مـع الطـير المطبـوخ بأكملـه الـذي يرقـد عـلى "قشرتـه". لكـن الطبـاخ مـا يـزال يسـعى لتزيـين الطائـر: يقـدم على "طبـق" (المقطـع، تالف إلى حـد مـا، ويحتفـظ بـأسراره) في قطعـة واحـدة، ويربـط الفخـذان والرقبة معـاً (patalu) عـلى الجانبـين، مثلـما مـا زلنـا نفعلـه اليـوم. والباقـي تالـف بعـد " 48"، لكـن الإشـارة المسـتمرة لــ "الشـعير المحمـص" (qalitu) تشـير إلى أن الطبـق بأكملـه كان مصحوبـاً بعصيـدة مـن الشـعير المحمـص. ونحن بعيـدون عـن اليقـين، لكـن بالنظـر إلى مـا يـأتي، وعـلى وجـه الخصـوص الوصفـة الأخـيرة لــ "B "(أدنـاه)، أنـه مـن المحتمـل كان هكـذا عـلى الأقـل.

وتسـتعمل هـذه الخطـوات مـرة أخـرى في مسـار الوصفـة الأخـيرة، وهـي طويلـة وغامضـة ، مـن (B" iv: 1- end")، نجـد فيهـا- إذا لم أكـن مخطئـاً – في(iv:32)عجـن القـشرة! وعـلى طـول الأسـطر (i: 17ff)، مـا كان مقـرراً اسـتعماله أيضـاً لتقديـم طبـق، وكذلـك على طـول السـطر (iv؛5/ff).

ويجب أن يقال، من دون أي شيء، لكن من "منطق الطهي" للإشارة إلى الصلة التي أقوم بتأسيسها هنا، نجد أيضاً عجناً آخراً، عجيناً مختلفاً نوعاً ما، يمكن أن يكون بمثابة "غطاء"، مثلما في(i: 35ff)، "لإبقائها مرنة" كان من الضروري وضع بعض "الزيت" عليها بعد خبزها.

ويرجع ذلك جزئياً إلى الحالة السيئة للوح، وجزئياً إلى صمت المؤلف، الذي قد يكون قانعاً في مخاطبته للطهاة في وقته وبلده، وأن يقترح فقط بدلاً من التوضيح، فنحن لا نملك أو لا نمتلك فهم التفاصيل الدقيقة للوصفة. لكن ما يمكننا تخيله أو إعادة بنائه من هذه الأجزاء يعطينا فكرة طبق جيد التصميم، سخي ومعقد في تقديمه. وكان من الممكن أن يشتمل على قشرة سفلية من المعجنات ليكون مناسباً كطبق صالح للأكل، وفوقها (أو ربما على الجانب، لكن لم يذكر ذلك)، إذا رغب في ذلك. ومن بين القائمة الموضوعة في(iv:32-49،) وربما أيضاً، ما لم يكن هذا مرة أخرى متغيراً ضمنياً، مزيجاً غريباً من أفراد عائلة البصل المهروسة، مع العسل والزبدة (iv:55ff) التي وضع طائر الدراج عليها، محمية بـ "غطاء". وإذا كانت الأسطر الأربعة أو الخمسة الأخيرة واضحة أو قابلة للفك، فقد يحل لغز الطهي هذا. وما تبقى منه وما نعتقد أننا نفهمه يستحضر شيئاً ضبابياً وواسعاً، لكنه يتوافق مع التقديم، أكثر من مرة صريحاً، لطبق باذخ وأنيق، وإن لم يكن مبالغاً، في توافق تام مع مطبخ دقيق، وكثير المتطلبات، ومسرف، وغالباً ما كان معقداً ليناسب حضارة يمكنها تحمل كلفته.

(12)
الطباخون وتقاليد الطبخ



دعونا ننظر بشكل منفصل إلى سكان بلاد الرافدين الذين عزلوا ولم يعيشوا في منازلهم- الرعاة والعمال الزراعيين، بعيداً عن منازلهم، في حقولهم أو أراضيهم الرعوية؛ المسافرون الانفراديون أو البدو؛ الجنود في الحرب- الذين يكون اهتمامهم بالطعام الأساس للمطبخ وإعداد الطعام بأقل قدر من الضجة، إذ يمكنهم مع القليل من الجهد تحضير وجبة بسيطة للغاية لكنها مغذية، مباشرة على النار. ولملأ صمتهم، وبما أن الأمور في هذا المجال ربما لم تتغير كثيراً منذ تلك الأوقات البعيدة، يمكننا تخيلها عن طريق سلوك الطهي للبدو الرحل، كما لاحظ ذلك قبل قرن واحد فقط الأب .أ. جاوسين:

بعد أن نزل العربي بصعوبة، صب القليل من الماء من دورقه في إناء خشبي، وأضاف قليل من الدقيق الذي يحمله في كيس جلدي،

وبـدأ في العجـن: ويضيـف قليـل مـن الملـح عندمـا يكـون لديـه بعـض منـه، وهـو اسـتثناء نـادر في أثنـاء ذلـك الوقـت، وجمـع رفيقـه بعـض الأخشـاب، أو العشـب المجفـف، أو الـروث، وأشـعل النـار. وخلطـت النـار مـع كثـير مـن الرمـاد. وتصبـح جاهـزة حالمـا ينتهـي الخبـاز المرتجـل مـن عجـن حفنـة الطحـين. وتُـرش العجينـة بالدقيـق وتُـدق جيـداً، وتُشـكل في قـرص دائـري وتوضـع في منتصـف النـار، التـي سـبق وأن أزيـل منهـا قليـل مـن الرمـاد والخشـب المحـترق؛ ثـم يُغطـى الخبـز بالكامـل. وتمـر ثلاثـون دقيقـة: باسـتخدام شـعلة يزيـل العـرب الرمـاد والجمـر الـذي يغطـي العجـين ويقلبـه، وإلا سـوف يحـرق ويتفحـم مـن الأعـلى ويكـون غـير مطبـوخ تمامـاً في الأسـفل. ويُقلـب الخبـز بهـذه الطريقـة مرتـين أو ثـلاث مـرات حتـى يُحكـم عـلى أنـه جاهـز: يُخـرج مـن النـار ويـؤكل دافئـاً.

هـل يمكـن للمـرء أن يتخيـل أي تقشـف أكـبر؟ يجـب أن يكـون هـذا في العـادة لكثـير مـن النـاس، ولأسـباب عديـدة. وربمـا كان بعضهـم معتـاداً عـلى هـذه الوجبـة وربمـا اسـتمدوا بعـض المتعـة منهـا. وقـد أشرنـا بالفعـل إلى مقطـع مـن قصيـدة أيـرّا ، التـي يحتفـل كاتبهـا، عـبر أفـواه الجنـود المحترفـين، بحيـاة الزهـد والرفعـة للحـرس القديـم. وهنـا المقطـع كامـلاً:

بالنسبة للرجال الحقيقيين، فإن الذهاب إلى الحرب، إنه وليمة!

أفضل خبز من المدينة

لا يمكن أن يماثل رغيفاً تحت الرماد!

أحلى بيرة لا يمكن أن تباري الماء من الدورق!

الطبخ المنزلي

لكـن تلـك كانـت ظروفـاً متطرفـة، إن لم تكـن اسـتثنائية، وكانـت الأمور مختلفـة تماماً، ولم تكـن بسـيطة تقريبـاً، بالنسـبة لغالبيـة السـكان، الذيـن عاشـوا في القـرى والبلـدات "في المنـزل" مـع عائلاتهـم.

في عـالم الطعـام، ومـن ثـم في عـالم الطهـي، كان الشـخص الأكـثر أهميـة بالـضرورة هـو الزوجـة، الأم - "ربـة المنزل"، كما قـد يُطلق عليهـا. وكان هذا صحيحـاً عمليـاً في كل مـكان، ثـم، ومـع أنه يمكـن للزوج، إذا رغـب، مغادرة المنـزل لبعـض الوقـت، بشرط أن يـترك طعاماً كافيـاً للأسرة (قانـون حمورابي، المـادة 133 ومـا يليهـا). ونظـراً لأنـه عـادةً مـا يكـون هـو الـذي يوفـر لقمة العيـش لعائلتـه، فقـد كان يُنظـر إلى غيـاب الزوجـة باسـتنكار كبير، وسـوف تعـد، كـما ينـص القانـون نفسـه(المـادة 142) "partyer (امـرأة خليعـة).

وكان دورهـا الأسـاس مـع أسرتهـا "في المنـزل"، حيـث أنـه ومـن أجـل عـدم المخاطـرة بإلحـاق الـضرر بتماسـك ووحـدة الأسرة، أو حتـى إثـارة الشـكوك أو الشـائعات البغيضـة التـي مـن شـأنها "تـسيء إليهـا" (المـادة 152) لأنهـا "تحـدت" زوجهـا "(المـادة 143)، وكان عليهـا أن تكـرس نفسـها قبـل كل شيء للواجبـات المنزليـة ليـس فقـط لتربيـة الأطفـال والحفـاظ عـلى المنـزل، لكـن أيضـاً لإعـداد الوجبـات اليوميـة التـي لا غنـى عنهـا لـكل فـرد في الأسرة، كـما يقـول المثـل السـومري:

حينــما غادرت(الســيدة) المنــزل ودخلــت الشــوارع، قامــت الفتــاة الخادمــة، في غيــاب ســيدتها، بعمــل مأدبــة خاصــة بهــا.

بعبارة أخرى: إنها فوضى!

وفي ملحمة گلگامش حينما يعود البطل منتصراً من غابة الأرز، تجذب قوته وحيويته ومكانته انتباه الإلهة عشتار. وهي دائماً بالمرصاد للذكور الوسيمين الذين تدعوهم بفظاظة إلى سريرها. لكن بحذر وريبة، يرفض گلگامش ، ويذكرها بازدراء بالأسماء والقصص المؤسفة لعشاقها المتعددين، الذين كانت قد أغوتهم ثم أسقطتهم. وذكرها أن آخرهم، وهو بستاني، قد نجا في البداية من براثنها عن طريق الصراحة أو الدهاء؛ لم يفهم ، أو لم يحاول أن يفهم، ما توقعته منه، الذي اقترحته بعبارات فاسقة حقاً. لقد فهم أو تظاهر بفهم اقتراحها من حيث الطعام وليس الجنس، بالحديث عن الطعام، يشير على الفور إلى والدته، الحاكمة من دون منازع في هذا المجال:

أنا؟ ماذا تريدين مني؟

هل أمي لم تخبز، وهل أنا لم أكل

أنني يجب أن أتناول طعام القطط الآن تحت الازدراء والشتائم.

ومع أننا نفتقر إلى تفاصيل محددة، إلا أن الطهي وجميع أعمال الطبخ اليومية في بلاد الرافدين كانت عادةً مجال "ربة المنزل /" التي يحتفي بها لهذا الدور.

وهناك قطعة أدبية صغيرة، ثنائية اللغة، ومختصرة كثيراً، وغامضة إلى حد ما. وعلى الأرجح تعود إلى الألفية الثانية قبل الميلاد، إذ أراد المؤلف، في مقطع تنوير وأخلاقي(؟)، على ما يبدو، إجراء مقارنة بين

الزوجـة التـي لا تشـوبها شـائبة، التـي تكـرس نفسـها لواجباتهـا المنزليـة، والمـرأة الكسـولة، غـير المنظمـة، التـي لا تصلـح لأي شيء. ومـا يوحـي بالثنـاء عـلى الأولى:

المنزل الذي لا ينقصه البيرة أبداً:

هي هناك!

البيت الغني بالشوربة:

هذا هو مكانها!

البيت الذي فيه خبز وفير:

هي التي تطبخه!

ومـع عـدم وجـود مصـادر أوليـة حقيقيـة، يمكننـا، مـع ذلـك، العثـور عـلى آثـار غـير مبـاشرة، لكنهـا مؤثـرة لتدبـير منـزل الزوجـة ومهنتهـا في الطهـي، لا سـيما في عـدد قليـل مـن عقـود الـزواج الباقيـة التـي تسـجل مهـر العـروس: البضائـع التـي سـلمتها لهـا أسرتهـا، التـي كانـت سـتأخذها معهـا عندمـا تغـادر- مـن الناحيـة النظريـة إلى الأبـد- منـزل الأب، حيـث ولـدت وعاشـت دائمـاً حتـى زواجهـا، لـ "تدخـل منـزل زوجهـا "زوجـة شرعيـة" عـادة مـن دون العـودة. وبالنسـبة لي، هنـاك دائمـاً شيء محـزن ومؤثـر في هـذه الوثائـق، سـواء مـن منظـور، ربمـا يكـون قديـم الطـراز، للمغـادرة النهائيـة لامـرأة شـابة، ومـن قـراءة قائمـة السـلع التـي غالبـاً مـا تكـون متواضعـة، لكنهـا مهمـة، التـي كانـت المغـادرة " سـتأخذها معهـا

". وفي بعـض الأحيـان كانـت هنـاك أجـزاء صغـيرة مـن الأرض، وحتـى "خادمـة"، لكـن كانـت هنـاك أيضـاً ملابـس باليـة وأدوات بسـيطة، مـما يشـير إلى زخـارف الحيـاة اليوميـة. وهنـا مثـال واحـد:

فتاة خادمة اسمها "Taram-Akkad"؛

[كذلك] ملابس، غير تلك التي ترتديها؛

غطاءان(؟)، بالإضافة إلى غطاء على رأسها؛

مطحنة الدقيق؛ مطحنة "semolina"

هاون من الحجر؛

إناءان مليئان بالزيت؛

سريران، كرسيان، وسادة؛

ملعقتان كبيرتان، وثلاث ملاعق صغيرة.

هـذه هـي الحاجيات التـي أعطيـت إلى("Damiqtu ، šugilu)الكاهنة،

ابنة "llima-ahi" من والدها وأمها،

حينما زوجاها [حرفياً: أدخلت إلى منزل]

"Sin-išme anni"، ابن"Tarjbu".

وبـصرف النظـر عـن الأثـاث والملابـس الشـخصية، هنـاك إشـارة فوريـة هنـا (العقـود الأخـرى أكـثر غـزارة ومثـيرة) إلى مسـتقبل الزوجـة الشـابة بوصفهـا ربـة منـزل، وبالتأكيـد بوصفهـا طاهيـة.

المطبخ الرسمي

في بلاد الرافدين القديمة، كما هو الحال في أي مكان آخر، بالإضافة إلى الاحتياجات اليومية وغير المعروفة للأشخاص البسطاء الذين يعيشون في المنزل، كان هناك أيضاً ما يمكن تسميته بالمطبخ الراقي، والمطبخ الرسمي، والمشتغلين والممارسين فيه غالباً ما كانوا دائماً رجالاً لأنه كان هناك شيء ما "عُلم"، شيء صارم ومعقد، حول هذا النوع من الطهي، ومن الواضح أنهم ممارسون مهرة ومحترفون.

وكان يطلق عليهم في الأكدية nuhatimmu" ، وهو مصطلح مستعار، من دون أدنى شك مع التقنية التي يشير إليها، من السومريين، الذين أطلقوا عليه اسم" "muhaldim (يُختصر بانتظام إلى mu)، الذي يبتعد عنا معناه الأساس.

هذه الكلمة، الشائعة والمستخدمة على نطاق واسع، لديها ما يكفي من المرادفات والمناظرات، أو شبه المكافئات (لسنا دائماً في وضع يسمح لنا بالحكم)، لتعكس ثروة تقنيات الطهي. وربما كانت مصطلحات قديمة خرجت من الاستخدام الشائع: مثل:(engu أو endibbbu)، أو الأشياء الغريبة التي لا نعرف عنها شيئاً آخر، أو المهن الخاصة بالطبخ، التي تفلت منا تفاصيلها الدقيقة؛ ويبدو أن:(luraqqu / lurakku) في ماري، على الأقل في الثلث الأول من الألفية الثانية قبل الميلاد، قد تخصص في إنتاج الصلصات والتوابل مثل "siqqu".

وحـول" nuhatimmu" كان هنـاك مهنيـون آخـرون، كل في مجـال عملـه الخـاص، ويجـب أن يكـون قـد مـارس تقنيـات مختلفـة ويضمـن مراحـل مختلفـة في إعـداد الأطبـاق: "("epišánu المُعـدون) و ("-muban nu" المنمقـون)، وربمـا كان مختصـاً(ونعلـم أن هنـاك سـبباً لذلـك) بتقديـم الغـذاء، و "فـن" تقديـم الأطبـاق. وكانـت مجموعـة " "epu (دعنـا نسـميهم "الخبازيـن") مسـؤولة بشـكل أسـاس عـن الخبـز، والأطعمـة الموجـودة في كل مـكان والمتعـددة الأشـكال. وخصـص آخـرون "للحلويـات" (kakardinnu / karkadinnu) ، "طهـاة المعجنـات"، إذا صـح التعبـير؛ وربمـا كان صانـع كعكـة "mersu" في مـاري أحـد هـؤلاء. ويعمـل خـارج المطبـخ أولئـك الذيـن أسـهموا في إعـداد مكونـات الطهـي الغنيـة والمتنوعة: الطُحّـان، ومزارعـي الألبـان والجزاريـن ومـا شـابه، وجميعهـم محترفون، كل منهـم مسـؤول عـن مجالـه الخـاص. وغنـي عـن البيـان أنـه يمكـن تنفيـذ مهمتهـم إذا لـزم الأمـر، مـن الطهـاة أنفسـهم؛ وفي وصفاتنـا، ومـع أن هـذا الأمـر لم يـرد فيـما يتعلـق بالماشـية الكبـيرة أو الطرائـد، إلا أن الطباخ نفسـه يذبـح ويجهـز الطيـور لتطبـخ. وهـم يتمحـورون حـول الطبـاخ وتوجيهاتـه، ويبـدو أن هـذه المجموعـة المسـاعدة قـد شـكلت، عـلى الأقـل في بعـض الأحيـان، نوعـاً مـن "الفرقـة" في إعـداد الولائـم الرسـمية أو الطقوسـية في القـصر أو المعبـد.

ومثـل جميـع المهـن التـي كانـت وظيفتهـا ذات أهميـة إلى حـد مـا، فـإن وظيفـة nuhatimmu" كانـت بعيـدة المـدى وممتعـة - كـما لمحنـا بالفعـل - بقـدر مـا كان نجاحهـا يعتمـد بشـكل كبـير عـلى أذواق الآخريـن. ومـن ثـم، كانـت هنـاك حاجـة إلى تلقـين جـدي وأكـثر اكتـمالاً وطـولاً

مقارنـة بالمهـن التـي كانـت أقـل موسـوعية وأكـثر سـهولة في التعلـم. وفي تلـك البـلاد، عـلى وجـه الخصـوص، حيـث لم يكـن هنـاك أبـداً الكثـير مـن الاهتـمام "بالمبـادئ" النظريـة، التـي لم يكـن مـن الممكـن الوصـول إليهـا بعـد، لـذا لا يمكـن الاسـتغناء عـن التعليـمات، خاصـة في الطهـي، إلا عـلى المسـتوى " العمـلي" مـن المعرفـة: فعـن طريـق التمريـن العمـلي، عـلى أسـاس كل حالـة عـلى حـدة، التـي تتطلـب اتصـالاً مطـولاً مـع واحـد أو أكـثر مـن الخـبراء في هـذا المجـال، واحـد أو أكـثر مـن "الخـبراء" المؤهلـين. وعـبر مشـاهدة عمـل الشـيف ومسـاعدته يومـاً بعـد يـوم، يتعلـم التلميـذ تقليـده، وكل إيماءاتـه وحيلـه، وجميـع ردود الفعـل التـي تحتاجهـا التحديـات اللانهائيـة لإعـداد الطعـام.

ولحسـن الحـظ، لدينـا مثـال عـلى ذلـك في عـدد صغـير مـن عقـود التدريـب المهنـي في مهنـة "nuhatimmu". وأدنـاه واحـد، يجـب أن يعـود تاريخـه إلى نحـو 550 قبـل الميـلاد:

(تشـهد الوثيقـة الحاليـة) عـلى أن "Ina-qati-Nabu-Baltu "، كان في خدمـة" Itti-Marduk-balatu" منـذ شـهر(Ab=آب) [كان هـذا الشـهر الخامـس مـن اثنـي عـشر شـهراً] مـن السـنة السادسـة لحكـم كـورش، ملـك بابـل والعـالم، حتـى شـهر"Arahsammu [الثامـن] القـادم، سـتبقى مـع"Riheti"، الخـادم الرئيـس، مـن أجـل تعلـم مهنـة الطبـاخ بالكامـل.

في هـذه الحالـة، غطـت مـدة التلمـذة المهنيـة نحـو خمسـة عشر شـهراً ، وللحكـم عـن طريـق مـا نعرفـه ويمكـن أن نخمنـه، كان هنـاك الكثـير مـن الوقـت بالفعـل لاكتسـاب المعرفـة والممارسـة التـي يطلبهـا مثـل هـذا

التدريـب المعقـد والكثـير المتطلبـات. وهـذا صحيـح أكـثر لأن الممارسـين مارسـوا سـلطة تقنيـة كبـيرة في مجالهـم. وباسـتمرار "أمـام مواقـده"، كان عـلى الطاهـي أن يواجـه مواقـف غالبـاً مـا تكـون غـير متوقعة أو حساسـة، التـي يعتمـد عليهـا نجـاح عملـه. والوصفـات، كـما لاحظنـا عـلى الفـور، تتبـع ببسـاطة الخطـوط العريضـة للإجـراء، ونـادراً مـا تتعمـق في التفاصيل.

فعـلى سـبيل المثـال، لا تشـير أبـداً بدقـة إلى وقـت الإجـراءات أو مدتهـا؛ إذ كان الأمـر مـتروكاً للطاهـي ليقـرر ذلـك عـلى وفـق الحقائـق الملموسـة للموقـف، التـي لا يمكنـه معرفتهـا حتـى بـدء التحضـير- حتـى يكـون لديـه قائمـة الطعـام والمكونـات التـي سـوف تسـتعمل في مناسـبة معينـة. وفي وصفـة "حسـاء البـلاط"، يُشـار فقـط إلى أن الطهـي يبـدأ بوعـاء مملـوء بسـتة لـترات مـن المـاء ويجـب أن تركـه يغـلي حتـى يقـل إلى لـتر واحـد تقريبـاً، وهـي الأحجـام التـي قيسـت بوضـوح عـن طريـق الرؤيـة.

كـما لم تتوفـر المعلومـات الكميـة، وحينـما يظهـر رقـم في سـياق الوصفـات، فإنـه لا يشـير أبـداً إلى كميـة بالمعنـى الدقيـق للكلمـة، بـل يشـير فقـط إلى حجـم. ففـي(Bi: 16) إذ يُطلـب مـن الطبـاخ إضافـة أعضـاء آخريـن معينـين مـن عائلـة البصـل و "عـشرة ملاعـق مـن المـاء البـارد" إلى المـرق عندمـا يبـدأ في التسـخين، ومـن الواضـح أن العـشر ملاعـق لا تعنـي بالضبـط خمسـة عـشر سـنتيلتراً[(1)]*، لكن مجـرد "كمية صغـيرة". إن "الأوراق النباتيـة الأربـع(؟)" مـن""halazzu، التـي سـتُرمى في المـرق مـن (A:53) لإعطائـه نكهتهـا ورائحتهـا هـي ببسـاطة "بضـع" أزهـار (؟)؛ وهلـم جـرا.

(1) * - هي وحدة قياس كل مائة منها تساوي واحد لتر. (المترجم).

وحـول هـذا الموضـوع نفسـه، نواجـه باسـتمرار عبـارات غامضة بشـكل متعمـد تشـير إلى كميـة ونسـبة المـواد المضافـة المختلفـة: فالملـح مثـلاً " يعتمـد عـلى الحبـوب"(إلـخ 2 A:1؛ 29؛)- وبعبـارة أخـرى، مـا قـد يـراه الطاهـي في هـذه الحالـة كافيـاً ليحـول إلى مسـحوق قابـل للاسـتعمال؛ أو الحامـول "بحسـب الرغبـة" (A:34)؛ ومـاء "كافٍ" (Bii: 4) ؛ وهكذا دواليك.

ويمكـن للطاهـي فقـط تحديـد كيفيـة المـضي قدمـاً: باتبـاع الوصفـة، ويتمتـع "بالسـلطة الكاملـة" لاتخـاذ القـرارات بنـاءً عـلى الطبـق الـذي كان يعـده، وعـدد الضيـوف المتوقـع، وغيرهـا مـن البيانـات الفريـدة والمحـددة. وهـو مـن يتخذ قـرارات اللحظة الأخـيرة المرتجلة التي يعتمـد عليها النجاح، التـي تتطلـب حكـماً أكيـداً وسريعاً، فضـلاً عن قـدر كبير من الخـبرة المهنية.

وفي عقـد مـدة التدريـب المهنيـة المذكـور أعـلاه، كان الشـخص المعنـي"Ina-qati-Nabu-baltu، في " الخدمـة" في منـزل " Itti- Mar-duk-balatu"، الـذي وضعـه في التدريـب المهنـي، وكان "Riheti" هـو الرئيـس" الأولي "، في الخدمـة. وبعبـارة أخـرى، مـع أن بعـض الطهـاة (ليـس لـدي دليـل عـلى ذلـك) كانـوا قادريـن عـلى ممارسـة "العمـل المسـتقل"، إلا أن الطهـاة يمارسـون مهنـة "ذليلـة" بشـكل كبـير: في منـزل وعـلى حسـاب شـخص رفيـع المسـتوى كان ثريـاً يكفـي لتوظيـف واحـد أو أكـثر مـن هـؤلاء المتخصصـين في "المطبـخ الراقـي" أو "المطبـخ الرسـمي" المؤهلـين لإعـداد الولائـم في منـزل "صاحـب العمـل".

لكنهـا كانـت مهنـة شريفـة وكان لهـا هيبـة، وحتـى أن ممثليهـا الذيـن كانـوا مرتبطـين بمعبـد كان لهـم شرف الإعـلان عـن أنهـم "كهنـة" لذلـك

المعبـد(šangu) ، وهـو لقـب تشريـف لمـن كان يحملـه. وقـد أختـار مؤلفو "قائمـة الآلهـة" العظيمـة(An-Anum)، الذيـن يرغبـون في رسـم صـورة "لاهوتيـة" متماسـكة للحشـد الإلهـي، أن يتخـذوا أقـل مكانـة بينهـم وأن يجعلوهـم أعضـاءً في بيـوت العظـماء.: ولعمـل هـذا، اختـاروا مهـن "حامـل المقعـد" ، "البسـتاني" ، "المـلازم" وأيضـاً "الطبـاخ" كـما هـو الحـال دائمـاً، مـما يسـلط الضـوء عـلى مكانـة مهنـة الطهـي. وهكـذا سـمي أحـد الآلهـة "طبـاخ مـردوخ" وآخـر سـمي "حامـل الـكأس" (An-Anum، II،263ff). ومـن بـين البـشر كـما بـين الآلهـة، كان مـن المفهـوم جيـداً أن الأشـخاص الوحيديـن الذيـن يمكنهـم توظيـف الطهـاة وتوفـير ظـروف عمـل عاديـة لهـم، ومطابـخ ومعـدات مناسـبة أيضـاً، كونهـا مناسـبة لممارسـة موهبتهـم وتنظيـم "وجبـات رائعـة" و "مـآدب"، باختصـار، ذلـك المطبخ "الرسـمي" أو "الفاخـر" الـذي يسـتحق حقـاً جهـود الطهـاة، كانـوا الأكابـر في هـذا العـالم: ليـس فقـط الكهنـة الذيـن خدمـوا الآلهـة والملـك وعائلتـه في قصرهـم، لكـن مـا يمكننـا أن نسـميه "الطبقـة العليـا".

ولخدمـة أعضـاء تلـك الطبقـة مـن حيـث مواردهـم، ورغبتهـم في التباهـي والروعـة، كان مطلوبـاً في بعـض الأحيـان عـدد كبـير مـن الطهـاة لتلبيـة احتياجاتهـم، لذلـك يجـب أن تكـون المطابـخ والمعـدات في كثـير مـن الأحيـان واسـعة ومعقـدة.

وبقـرب نهايـة العـصر الآشـوري الحديـث، في القـرن الثامـن إلى القـرن السـابع، علمنـا أنـه في نينـوى، كان "بيـت الملكـة" وحـده يشـمل عـلى:

300 من الخدم المنزليين المختلفين، 300 من غاسلي الصحون،

220 من حاملي الأكواب، 400 طباخ،

400 من طهاة المعجنات، 200 كاتب.

وتتحدث مقارنة الأرقام عن مجلدات!

ومـن دون وثائـق كافيـة، ليـس مـن السـهل وصـف هـؤلاء الطهـاة في مجـال عملهـم اليومـي. ويمكننـا عـلى الأقـل تخيلهـا عـبر بعـض النصـوص المنفصلـة. وقـد تمـت الإشـارة، على سـبيل المثـال، في وثيقة رسـمية، صادقت عليهـا مؤسسـة الغـذاء التابعـة للملـك الآشـوري الـورع توكولتـي نينورتـا الأول (1208-1244 قبـل الميـلاد) تكريما للإلهة' šarrat-nipha' "، إلى الطهاة العاملـين هنـاك، الذيـن يكـون الروتـين اليومـي لهـم عـلى وفـق مـا يـأتي:

يقطعون الخشب ليحرق، وينظفون القدور،

ويملئونها بالماء، ويشعلون الخشب من الأسفل،

ثم يحضرون الوجبات.

ويقـدم مؤلـف قصـة أدبـا، مـن منتصـف الألفيـة الثانيـة ق.م، بطلـه ، "طبـاخ" في معبـد أنـكي / أيـا، في أريـدو، كالآتي:

نقي، طاهر اليدين، ممسوح(بالزيت)،

الذي كان حريصاً على اتباع الطقوس الإلهية،

مارس وظيفة الخباز مع الخباز،

مارس وظيفة الخباز مع الخباز في أريدو،

كان كل يوم (هو) يصنع الطعام والشراب لمتعبدي أريدو.

أعد المائدة بيديه النظيفتين،

ولن تكون من دونه المائدة نظيفة.

وهـذا هـو السـبب لأداء واجباتـه المهنيـة ودعـم المعبـد، لا سـيما بالأسـماك (كانـت أريـدو تقـع بالقـرب مـن الخليـج الفـارسي)، يذهـب أدابـا للصيـد كل يـوم، حيـث تنتظـره المغامـرة التـي رواهـا في "أسـطورته".

التقاليد المطبخية

تـولى هـؤلاء الطهـاة المتعدديـن المسـؤولية عـن بعضهـم بعضـاً في الأجيـال المتعاقبـة عـبر التاريـخ المتعـدد الآلاف لبـلاد الرافديـن القديمـة، مـما أدى باسـتمرار إلى إثـراء وتحسـين تقنياتهـم بوسـاطة عملهـم التراكمـي والانتقـائي، لـذا أصبحـت التقنيـات نفسـها مدمجـة في أسـلوب حياتهـم، ثـم إعطـاء قيمـة إضافيـة لتلـك الحضـارة النبيلـة.

في أثنـاء وصـف ملحمـة كلكامـش الطوفـان، تُؤكـد بشـكل غـير مبـاشر الحماسـة التـي حافـظ بهـا سـكان بـلاد الرافديـن القدمـاء عـلى إنجـازات ثقافتهـم: بطـل الكارثـة ، أوتنابشـتيم ("لقـد وجـدت الحيـاة")، كـما يطلـق عليـه، أمـره أيـا بـإدراج الحرفيـين في قاربـه المنقـذ للحيـاة، جنبـاً إلى جنـب مـع أفـراد عائلتـه والحيوانـات اللازمـة لإعـادة إمـداد عـالم الأحيـاء. وعـلى وفـق تقليـد آخـر، تبنـاه ونـشره بيروسـوس، وهـو كاهـن وعـالم مـن بابـل، نـشر في نحـو 300 قبـل الميـلاد باللغـة اليونانيـة تقاليـد وتاريـخ بـلاده:

كرونوس [وهو ما يسميه أيا، بواسطة التوفيق بين المعتقدات] أمر "Sisithros [الترجمة اليونانية للاسم الآخر للبطل نفسه: زيوسيدرا بالسومرية: "حياة الأيام الطويلة"] لوضع كل ما كتب في مدينة سيبار في مكان آمن.

لذلك لم يكن هؤلاء الأشخاص مدركين لثقافتهم العالية والأصلية فحسب، بل كانوا حريصين على الحفاظ قدر الإمكان على ما أنجزوه: من ناحية- الطريقة الأقدم- عن طريق الذاكرة الحية ومستودعها المعتاد، التقليد الشفوي، الأساس. وقد كان أصحابها رواة "أسرارهم" ؛ ومن ناحية أخرى، بوساطة استخدام الكتابة، التي أُخترعت في نهاية الألفية الرابعة ق.م، وورست بمعدل متزايد. وحددت الكتابة إلى الأبد أفكار ومعرفة وخبرة سكان بلاد الرافدين القدامى، مما يجعلها ملموسة وراسخة، مع ضمان بقاء غير محدود في كل من الزمان والمكان. ومن الواضح أن ألواح "ييل" المطبخية كانت جزءاً من هذا التقليد المطبخي المكتوب، وهي مفقودات ومطروحات من حطام هائل. وعبر وضعها في الكتابة، رغب سكان بلاد الرافدين بشكل أساس في الحفاظ على أسرار تقنياتهم في الطهي فقط، لكن ليس نشرها، كما نفعل عندما ننشر كتب الطبخ.

ومن ما كان على الأرجح سيلاً من تقاليد الطهي المكتوبة، كل ما تبقى لنا، إلى جانب بقايا "حساء البلاط" و بمعنى ما، من "mersu ، هي ثلاثة ألواح هي موضوع العمل الحالي. إنها تشكل نوعاً من اللقطات المأخوذة في نقطة معينة ولحظة معينة في تسلسل لا نهاية

لـه. وفيـما يتعلـق بما حـدث أو حـدث مـن قبـل، لا نملـك حاليـاً أي شيء آخـر يتعلـق حتـى بـ "المطبـخ الراقـي" الموصـوف في ألواحنـا، ناهيـك عـن تفاصيـل "المطبـخ المنـزلي" الأسـاسي والشـامل، لكـن غـير المعـروف. وبصرف النظـر عـن الألـواح، فقـد تُركنـا في ظـلام دامـس. ولا يسـعنا إلا أن ننغمـس في التخمينـات، التـي تشـير إلى أن مطبـخ بـلاد الرافديـن "تـم نقلـه" مـع بعـض العنـاصر الرئيسـة لحضارته إلى الشـعوب المجـاورة، وانتقـل، منهم إلى الآخريـن، في مسـيرة القـرون - وهـو التاريـخ الـذي لا يمكننـا الوصـول إليـه.

وقـد نتخيـل أن طهـاة تلـك البـلاد القديمـة كان مـن الممكـن أن يتركـوا شـيئاً جوهريـاً للمطابـخ الأخـرى مـن حولهـم: اسـتعمال التنـور مثـلاً، والخبـز الخـالي مـن الخمـيرة في أرغفـة مسـتديرة ومسـطحة، فضـلاً عـن شـغفهم ليـس فقـط بالـشيء الـذي لا يرقـى إليـه الشـك عائلـة البصـل، لكـن التوابـل والمجففـات المتعـددة، وحتـى عـادة تقديـم اللحـوم مصحوبة ومحاطـة بطبقـة مـن الخبـز الخـالي مـن الخمـيرة أو مغلفـة في "قـشرة بشـكل فطـيرة ". لكننـا لسـنا قادريـن عـلى الاسـتمرار أبعـد مـن ذلـك بكثـير عـلى مثـل هـذا المسـار المظلـم المبعـثر بالمزالـق.

بالنسـبة للمـؤرخ الحـذر، فـإن الحقيقـة الأساسـية- حتـى ولـو بقيـت منهـا شـظايا عرضيـة فقـط - هـي أن سـكان بـلاد الرافديـن القدمـاء، في لحظـة وفي ظـروف لا نعـرف عنهـا شـيئاً، كتبـوا صيغـاً تقنيـة، وعـلى وجـه التحديـد، مـن بـين أمـور أخـرى، تلـك التـي تتعامـل مـع مطبـخ محـلي.

ولـن نعـرف أبـداً كيـف حصـل الكتبـة عـلى محتويـات الوثائـق، هـل كان ذلـك مـن فـم بعـض الخـبراء، في الإمـلاء؟ أم في الأسـلوب الشـفهي

الواضح. أو ربما يكون الخبير نفسه قد بدأ تلقائياً في كتابة أو إملاء ما يعرفه- مثل رجل عجوز حكيم يريد أن ينقل خبرته الواسعة لابنه.

وهناك شيء واحد مؤكد- وهو ليس مفاجئاً على الإطلاق بين هؤلاء المصنفين العظماء وصانعي القوائم المصممين- أنه قد رتبت جميع الوصفات المنقوشة ولم تلقى طوعاً على أسسها الطينية. ومن بين آلاف الوثائق التي اكتشفت، استطعنا أيضاً استرداد عدد من الوصفات الأخرى، لا سيما الطبية، للأدوية والعلاجات المختلفة، جنباً إلى جنب مع التعليمات. وقد وزعت بالمثل في مجموعات كبيرة، إذ يمكن للممارسين، الذين يجب أن يكونوا متعلمين، ثم قادرين على فهم ما يقرؤونه، اختيار المعلومات بحكم معايير متعددة، وتطبيقها على الفور.

اللوح "C' ليس مشكلة هنا؛ إنه ليس "مجموعة"، إذ من الواضح أن الوصفات الثلاث المكتوبة عليه غير مترابطة- طبق اللحم؛ طبق عصيدة الحبوب، طبق لحم آخر. وبدلاً من ذلك، يبدو وكأنه خطة لوجبة. ومن ناحية أخرى، فإن اختيار الوصفات وترتيبها على اللوحين "A" و B" " يفاجئ القارئ على الفور- دليل على وفرتها وثراء المطبخ المحلي.

بالنسبة إلى اللوح "A" ، فإن ما هو مهم أولاً هو "الإجمالي" الذي يلخص، في النهاية، المحتويات بالضبط ((77ff)، ثم يشرح معنى الترتيب:

(أي) واحد وعشرون من مرق لحم

و(أربعة) من مرق الخضراوات.

وهناك، في المجمل، خمس وعشرون وصفة، وقد رتبت، حتى لو

كان هـذا الترتيـب أقـل صرامـة مـما قـد يرغـب فيـه منطقنـا. ويتربـع اللحـم فـوق الـكل: ثـم تضـاف العنـاصر النباتيـة: وفي النهايـة يختفـي اللحـم لصالـح الخضـار. ويبـدو أن الوصفـة الأولى قـد أُختـيرت لكونها الأكثر أوليـة ومثاليـة. وأصبحـت الأخريـات تدريجيـاً أكـثر تنوعـاً وأكـثر تعقيـداً، مسـتفيدات مـن مجموعـة الحيوانـات الكاملـة المتاحـة لهـن مـن ناحيـة المكونـات المحـددة: أولاً الحيوانـات البريـة الكبـيرة ذات الأربـع أقـدام: الأيـل، والغـزال؛ ثـم الحيوانـات الأليفـة؛ الجـدي، وبعـد ذلـك يتوقـع المـرء رؤيـة الحمـل الـذي يظهـر أبعـد قليـلاً، والكبـش. ومـن الممكـن أن مـن بـين هـذه الوصفـات- لمـاذا؟ كيـف؟ وعـبر أي خطـوات؟ - هنـاك مكونـات أخـرى قـد تبعـثرت بحكـم معايـير أو ظـروف لا نعـرف عنهـا شـيئاً، لأن معنـى جميـع "العناويـن" يصعـب تفسـيره غالبـاً. وبعـد "47" ، عـلى الأقـل - وربمـا بالفعـل في "37 " مـع هـذا "bidšud" الغامـض، حتـى مـع "zam-zaganu" مـن "26" ، وتبـدأ الطيـور في الظهـور (الحـمام في "7" ؛ و "طائـر الـدراج" في "58"). وبخصـوص "فخـذ الضـأن" (؟) "50" ، وباسـتثناء تلـك التـي تليهـا مبـاشرة، التـي أقحمـت "52" ، يظهـر عـدد معين مـن الوصفات التـي يبـدو أنهـا تتطلـب جميـع أنـواع اللحـوم. ولا يسـتطيع أي شـخص يقـوم بقـراءة خاطفـة للـوح "A" أن ينكـر أن المجموعـة الأصليـة ربما كانت أكـثر منهجيـة، وأن النظـام الأكـثر وضوحـاً قـد دمـر عـبر إزاحـة وإدخـال الوصفـات بشـكل عشـوائي تقريبـاً- مـما يعنـي ضمنـاً تاريخـاً أدبيـاً كامـلاً! لذلـك مـن الممكـن أن تكـون وصفـة(26 وما بعدهـاzamzaganu)، أنشـأت كـما هـي وبعيـداً عـن المخطـط العـام لجميـع الأخريـات، قـد اسـتعيرت مـن تقليـد طهـي آخـر وأدرجـت هنـا. وفي الحقيقـة، أخـذت وصفتـين عـلى

الأقـل وأدخلتـا إلى A" مـن أوسـاط ثقافيـة مختلفـة تمامـاً: "الآشـورية" مـن(3 ومـا بعدهـا)، مـن الشـمال، وبشـكل أكـثر تحديـداً، "العيلاميـة" (45 ومـا بعدهـا)، مـن الجنـوب الشرقـي، التـي حافظـت عـلى الاسـم الأصـلي والاستشـهاد بـه، كـما لـو كان للتأكيـد بشـكل أفضل عـلى طبيعتـه الأجنبية- وهــي ظاهــرة مثــيرة للاهتــمام، لأنهــا تشــير إلى أن التبــادلات الثقافيــة تضمنـت حتـى الطعـام والـشراب (وهـو مـا يؤكـده مثـال النبيـذ أدنـاه).

ومـع ذلـك، فـإن مـا يتجـلى في جميـع الوصفـات الخمـس والعشريـن في "A، التـي تنقـل الخـط العـام لمطبـخ بـلاد الرافديـن، هـي التوابـل السـخية، وتعـدد وتنـوع منتجـات التوابـل و "البهـارات" ، ويغيـب عـن اللـوح الصلـة المؤكـدة مـع "جماليـات" صقـل وتقديـم الأطباق.

وفيــما يتعلــق بهــذا الإيجــاز، الــذي يذكرنــا بأســلوب "أدلــة الطهــي" مثــل تعليــم الطبــخ، والمقصــود في المقــام الأول للمحترفــين، فــإن ""B يذهلنـا بتفاصيلـه وثرثرتـه. أسـلوبه ليـس "مختـصراً جـداً" عـلى الإطـلاق، لكنــه متدفــق، وتعليماتــه كاملــة: عــلى عكــس "A"، ولا يكتفــي بمجــرد رسـم الخطـوات التـي تحـدد المراحـل الرئيسـة في الوصفـة، وإذ يهمـل"A" التفاصيـل، لا يـترك اللـوح "B " أي شيء مبهـماً (خاصـة في وصفاتـه الثـلاث الأولى) حـول التحضـير الجسـدي وحتـى التشريحـي للحيـوان قبـل طبخـه. ويـوصي ""B أيضـاً بــ "المـرق الدسـم" ، مـع أن قائمـة مكوناتـه وإضافاتـه أكـثر تواضعـاً. وهنـاك بعـض منهـا يتجاهلـه، أو لا يسـتعمله أبـداً - مثـل الحامـول والكمـون والـسرو؛ وبعـض مخاليـط الحبـوب مثـل: "bappiru" و"risnatu"- لكنهـا تتضمـن مكونـات أخـرى مثـل "الخـل" و "الخشـب

العطـري"، والحرمـل. وكـما أكدنـا، فإنـه يؤكـد عـلى "التقديـم". ومـا يصفـه، مقارنـةً بــ" A" ، هـو بالتأكيـد جـزء مـن "عائلـة" المطبـخ نفسـها، لكـن يبـدو أنـه يمثـل "مدرسـة" مختلفـة: فهـي الوحيـدة التـي تـصر عـلى عـدد معـين مـن إجـراءات الطهـي التـي تغيـب عـن " A" مـا يسـبق الطهـي والتحمـير وغسـل كل مـن اللحـم ووعـاء الغـلي. وفي هـذه النقـاط ، يمكـن للمـرء أن يقـول إن المجموعتـين ، "A" و" B" ، مكملتـان لبعضهـما بعضـاً، وطـور كل منهـما بطريقتـه الخاصـة تقنيـات الطهـي نفسـها، لكـن وصفـت بشـكل مختلـف. ويمكـن توضيـح هـذا التمييـز بشـكل أفضـل إذا انغمسـنا في مقارنـة مضنيـة بـين الوصفـات عـلى الأقـل الموجـودة في كل مـن A"" و "B ؛ تلـك الخاصـة بالحمامـة مـن نـوع" amursanu (A:4 7ff، and Bi:50ff)، و " طائـر الـدراج" (A:58-61 and Biv:1ff).

واللـوح " B" هـو الوحيـد، بالمناسـبة، الـذي يـسرد وصفـات متعـددة ضمـن نمـوذج مطبخـي منفـرد أو، عنـد وصـف وصفـة واحـدة للإشـارة إلى أخـرى (iii:38):

لتحضير طيور" kippu" في المرق،

يجـب تحضيرهـا بالطريقـة نفسـها لتحضـير طيـور "agarukku" [التفاصيـل أعـلاه].

ومـرة أخـرى، بعيداً قليـلاً، تمنعنا الفجوات الموجـودة في اللوح من معرفة مـا هـو ضروري بالتفصيل، وكيف، لإعادة اسـتعمال أحدهـما للآخر (iii:49):

لتحضير طيور" kamkam" في المرق،

يجب أن تكون مجهزة على هذا النحو

[موضح أعلاه] من طيور "agarukku".

ويجمـع اللـوح "B" الوصفـات، مثـل الأشـكال المتنوعـة في وصفـة واحـدة. وسـابعها (الجميـع في iv) يفعـل هـذا أكـثر مـن أي شيء آخـر، مما يـؤدي إلى تعكـير المياه لأنـه يتجاهـل الإشـارة إلى أنـه ينتقـل مـن متغـير إلى آخـر ، أو أنــه يكتفــي باختصــار" أو" (šaniš، in iv:10،16). وهنــاك خمســة أمثلــة مــن هــذا القبيــل في" 18 -iv:6؛ and six in iv:34-38".

ولا يجـب أن ننسى هذيـن المقتطفـين اللذيـن يشـتملان عـلى التنـاوب الفضـولي لــ "أسـلوب التدريـس" ، الـ "أنـا" للمـدرس الـذي يعـرف ويريـد غـرس مـا يعملـه كمثـال، و "أنـت" مـن التلميـذ حينـما يخاطبـه المـدرس مباشرة ويـشرح لـه مـا يجـب عليـه فعلـه. ونكتشـف هنـا شـيئاً مـا عـن ترجمـة المخطوطـة يجـب أن يكـون قـد حـدث قبـل الظهـور الحـالي اللـوح"B: ومـن أجـل شرح هـذا النمـط الغريـب، يجـب أن يكـون هنـاك عرضـان عـلى الأقـل لنـص هـذا اللـوح، أحدهـما يسـتعمل "أنـت" و الآخـر "أنـا" ، التـي اسـتمد منـه الناسـخ، لسـبب يبتعـد منـا، النـص الـذي أمامنـا، ودمـج هـذا المزيـج الأسـلوبي إلى نتيجـة اسـتثنائية.

(13)
المشروبات



ربما حتى أكثر من الأكل، فإن الشرب هو أحد احتياجاتنا المستمرة والأساسية ومع أننا نجد أدلة متكررة في أرشيفاتنا، سواء بشكل مباشر أو بوساطة التلميح، حول ما كان يُسكر، إلا أننا بعيدين عن التعرف على هذا الموضوع بقدر ما نعرف حول ما تم تناوله. ومن دون شك أن هذا المجال إما كان أقل تعقيداً أو يتضمن خيالاً أقل إبداعاً.

كانت هناك فئتان كبيرتان من المشروبات: المشروبات "الطبيعية"، التي لا تتطلب تحضيراً، أو لا تتطلب أي شيء تقريباً، والمشروبات "المخمرة" الأكثر تفصيلاً.

المشروبات" الطبيعية": الماء

في مثل هذه البيئة الطبيعية المسطحة التي لا تكاد توجد بها

تلال، لا سيما في القسم الجنوبي منها، لم تكن هناك عملياً أي مصادر للمياه العذبة، لكن تحت الأرض كانت طبقة فريتية هائلة[(1)]*، التي تم تخيلها من الناحية الأسطورية لتكون متداخلة مع الأراضي البشرية، وكان يُعتقد أنها مملكة الإله العظيم أنكي/ أيا. ويُسحب الماء من النهر أو من قناة، لكن في أغلب الأحيان من الآبار، وكان الماء(mu)، الذي لا غنى عنه للحياة ولأشياء أخرى كثيرة، أول مشروب عالمي في كل مكان تقريباً وفي جميع الأوقات، بشرط أن يكون "صافياً" (zaku) و "بارداً "(kasu). وقد احتفظ الناس بانتظام بمخزون منه في منازلهم، في أبرد جزء من المنزل، في أوعية مسامية كبيرة حيث يتخلص من الرواسب المحتملة، ويبقى بارداً. وعند نقله، كان يُحمل عادةً في دوارق جلدية(nádu). وقد كتبت كلمة" يشرب" بشكلها الرمزي مثل " يأكل": وبدلاً من صورة "الخبز" يدخل إلى "الفم"، للدلالة على "أكل"، فإن صورة "الماء" تدخل إلى "الفم". ومن الممارسات الشائعة للإشارة إلى القوت بشكل عام- "الطعام والشراب" – استخدام التسمية الثنائية العامة نفسها: "الخبز والماء". وهكذا فإن النص الطبي، للإعلان عن تحسن في حالة المريض الذي لم يعد قادراً على تناول أي شيء يُعد بذلك:

سوف يجرب المغفرة وسيبدأ مرة أخرى في إطعام نفسه

[حرفياً: "أكل الخبز وشرب الماء"].

ومن الممكن، سواء كان ذلك عن طريق التفضيل أو بدافع الضرورة

(1) * - تتعلق أو تشير إلى المياه الجوفية في منطقة التشبع (تحت منسوب المياه الجوفية).(المترجم).

وبغـض النظـر عـن دوره الأسـاس في تحضـير المـرق، أن المـاء وحـده كان يُسـتهلك عـادةً في وجبـات السـكان الأكـثر تواضعـاً، أو مـن قبـل أولئـك الذيـن لا يسـتطيعون شراء المشروبـات الأخـرى، مثـل الأغنيـاء.

ومـع قلـة المعلومـات أو عـدم وجودهـا حـول هـذه النقطـة، فليـس مـن غـير المعقـول الافـتراض أنـه في ثقافـة رقيقـة جـداً في مسـائل الـذوق- وهـي حقيقـة يجـب أن نكـون مقتنعـين بهـا الآن- سـعى النـاس للعثـور عليـه بسـهولة، شيء يضـاف إلى المـاء (شـهي مـن تلقـاء نفسـه، بعـد كل شيء) حتـى يسـتمتع بشربـه، شيء يضيـف نكهـة مقبولـة، حلـوة، أو عطريـة. وكان يمكـن أن يجـرى ذلـك عـن طريـق "الحقـن" أو "الغـلي" المألـوف للأطبـاء الذيـن وصفوهـا عـبر جرعاتهـم وأدويتهـم. وحتـى اليـوم، في العـراق وفي المنطقـة المحيطـة، يشـكل الليمـون المجفـف، المسـحوق والمغـلي (lemun šai ؛šai numi Basra)، مشروبـاً ممتعـاً ومكـرراً، سـاخناً أو بـارداً، فـكل حضـارة لهـا الشـاي الخـاص بهـا [1]*.

ولتجنـب المـاء العـادي، الشـائع وربمـا حتـى المثـير لحالـة القبـض، ربمـا قـام سـكان بـلاد الرافديـن بمعالجتـه بعصـير الفاكهـة، الـذي يمكـن اسـتخراجه بسـهولة مـن الرمـان والعنـب والفواكـه الأخـرى. أو ربمـا شربـوا تلـك العصائـر نظيفـة. فهـي تحـضر عنـد الطلـب، إذ لا يمكـن الحفـاظ عـلى المنتـج. وعـلى حـد علمنـا، لم تكـن هنـاك "صناعـة" لصنـع العصـير، مثـل تلـك التـي كانـت موجـودة للمشروبـات المخمـرة.

(1) * - كتـب المؤلـف العبـارة بحـروف لاتينيـة وبالكلـمات العراقيـة العاميـة، وتعنـي(چاي ليمـون، چاي نومـي بـصرة)، أي مـا يعـرف بالحامـض في العـراق، أو عصـير نومـي بـصرة.(المترجـم).

الحليب

في تلك البلاد التي تتميز بتربية المواشي على نطاق واسع، احتل الحليب مكاناً منفصلاً في عالم الغذاء: فقد كان غذاءً بسبب قيمته الغذائية ومشروباً بسبب سيولته ونكهته؛ لذلك نجد أنه مرتب نحوياً بواسطة الفعل "أكل" (akalu) وفعل "يشرب" (šatu). ومع ذلك، يمكن الحفاظ عليه بضع ساعات فقط في حالته الطبيعية؛ إذ إنه "يتحول" بسرعة كبيرة. وهكذا يحول في كثير من الأحيان إلى منتجات مشتقة أدت دوراً مهماً في النظام الغذائي المحلي: قشدة ولبن رائب وزبدة وأنواع مختلفة من الجبن. وقد أشرنا بالفعل إلى كيفية استخدام هذه المنتجات في مطبخ بلاد الرافدين. فقط شخصية مثل أنكيدو، في حالته "الجامحة" ، كان بإمكانها "رضاعة حليب الوحوش فقط"؛ وكذلك أولئك الذين قاموا بتربية الحيوانات، الذين عاشوا جنباً إلى جنب مع قطعانهم، كانوا عادةً في وضع يسمح لهم بالاستمتاع بالحليب الطازج في حالته السائلة الأولية. ونادراً ما يمكن عده مشروباً عادياً بالنسبة لعامة السكان.

ومن الممكن، وإن لا يوجد لدينا دليل، أن اللبن الرائب قد استخدم لصنع ما يسمى في العراق الآن(لبن=laban)، فحينما يُخفق مع الماء البارد فإنه يصبح(شنينة= šenína)، وهو مشروب منعش.

وبصرف النظر عن الرعاة أو محترفي الألبان، لدينا أدلة على أن الحليب يمكن شربه على أنه مشروباً فاخراً. ففي واحد من طقوس معبد آنو في أوروك الموجودة على لوح (الذي سوف نستشهد به

بمزيد من التفصيل أدناه) من قرون عدة قبل العصر الميلادي، وهكذا تسرد المشروبات الموجودة على الطاولة الإلهية:

كل يوم، طوال العام، لتناول وجبة الصباح الكبيرة، سوف توضع على مائدة آنو ..... "18" أبريقاً ذهبياً، "7" على اليمين - أي "3" مملوءة بـ "بيرة الشعير" ؛ و "4" مملوءة ببيرة- (labku؛) و "7" إلى اليسار - أي "3" ببيرة "الشعير" ؛ و "2" ببيرة- (labku؛) "1" ببيرة" našu "؛ و"1" ببيرة "zarbaba" والحليب في إبريق من المرمر.

وأتبع الإجراء نفسه بالنسبة لـ "وجبة الصباح الصغيرة" و "وجبات العصر الكبيرة والصغيرة"، لكن في آخر وجبتين لم يقدم الحليب.

ويمكن تفسير هذا الإغفال في مدة ما بعد الظهر: إذ حلبت الحيوانات في الصباح، وبعد بضع ساعات لم يكن الحليب في حالة تسمح بتقديمه. وهناك طقوس أخرى مماثلة تذكر أيضاً اللبن، وأحياناً حتى "matqu". وكان هذا مشروباً حقاً، لكنه كان مشروباً فاخراً، وباستثناء الرعاة ومربي المواشي وجيرانهم، فقد كان مخصصاً للآلهة أو لعظماء العالم.

المشروبات المخمرة

لم نعثر على أي إشارة إلى التخمير اللبني المستخدم في صنع مشروبات مثل الكفير القوقازي[1]* أو الكوميس[2]* عند البدو الرحل في آسيا

(1) * - الكفير أو لبن الكفير، ويسمى أيضاً الفطر الهندي وتالاي وميودو كيكيا؛ هو لبن متخمر يرجع أصله إلى الرعاة في منطقة القوقاز حيث اكتشفوا أن اللبن الطازج يتخمر أحياناً ليصير مشروباً غازياً. ويحضر بوضع حبوب الكفير في حليب البقر أو الماعز أو النوق في درجة حرارة الغرفة.(المترجم).

(2) * - هو أحد منتجات الألبان يشبه الفطر الهندي، وينتج عن تخمر حامض

الوسـطى. وعلى حد علمنا، كان النوع الوحيد من التخمير المسـتخدم في بلاد الرافديـن هـو التخمـير الكحولي للشـعير لإنتاج البـيرة والعنب لإنتـاج النبيذ.

البيرة

في بـلاد الرافديـن ومنـذ أقـدم العصـور، لم توفـر محاصيـل الحبـوب المنتـشرة في كل مـكان أسـاس النظـام الغـذائي في البـلاد- الخبـز- لكـن أيضـاً مشروبهـم الرئيـس، وهـو البـيرة. ويمثـل رمـز البـيرة، الـذي كان لـه حضـور مهـم يظهـر بالفعـل في الوثائـق القديمـة للكتابـة المسـمارية، مـن نحـو نهايـة الألفيـة الرابعـة قبـل الميـلاد، وعـاءاً كبـيراً مليئـاً بالمـاء والحبـوب- مـما يذكـر بصنـع الجعـة بدرجـة كبـيرة!( )، وكان يتوافـق مـع "kaš" السـومرية، وهـي الكلمـة التـي تمثـل اسـم البـيرة في تلـك اللغـة. ولا نعـرف المعنـى الأصـلي لهـذه الكلمـة، الـذي ربمـا كان قـد اسـتعير مـن شـعب مختلـف (ليـس لدينـا أي فكـرة عـن ذلـك)؛ ولا يبـدو أن أيـاً مـن المفـردات السـومرية المسـتعملة في صناعـة البـيرة تقريبـاً أصليـة في اللغـة السـومرية. لذلـك يجـب أن تكـون تقنيـة صنـع البـيرة قـد أتـت مـن مـكان آخـر. وفي اللغـة الأكديـة، كان المصطلـح الرئيـس، مـن أصـل سـامي، المسـتخدم للإشـارة إلى البـيرة هـو"šikaru"، الـذي يعنـي "السـائل المسـكر"، عـلى مـا يبـدو. ولقدرتـه المدهشـة عـلى تحويـل الجسـد والعقـل إلى حالـة متغـيرة وجميلـة إلى حـد مـا، مـما يجعـل المـشروب أكـثر متعـة. وبالمناسـبة، لا يبـدو أن سـكان بـلاد الرافديـن القدامـى أسـاءوا اسـتخدام

لبنـي مثـل الكفـير أو حليـب رائـب، وجـاءت التسـمية مـن كلمـة قمـز التركيـة، ويعتمـد المنتـوج عـلى حليـب الخيـل بالدرجـة الأولى. (المترجـم).

الـشراب: ويبـدو أن حـالات الـسـكر كانـت نـادرة، عـلى وفـق مصادرنـا، التـي، بالطبـع، لا تخبرنـا بـكل شيء!

ومنـذ زمـن هـذه الآثـار التصويريـة الأولى في "الألـواح القديمـة مـن أوروك" أو حتـى قبـل ذلـك، اسـتمرت البـيرة في السـيطرة عـلى الثقافـة المحليـة مـن دون منـازع حتـى نهايـة الألفيـة الأولى قبـل الميـلاد، وحتـى إلى العـصر الميـلادي، في العديـد مـن العـروض التقديميـة، الأسـماء والنكهـات، لكـن مـن الواضـح أنهـا بعيدة عـما نعتقد أنه بـيرة. ومع اختلافهـا بالضرورة عـن البـيرة الخاصـة بنـا، إلا أنهـا كانـت مـا تـزال تُصنـع أساسـاً مـن الحبوب المختلفـة، أولاً نبتـت وخُلطـت في ظـروف رطبـة، وبعـد ذلك، بمجـرد اكتمال التخمـير، سـخنت في المـاء الـذي أضيفت له العديـد من المنتجـات العطرية. (المخـدرات كانـت غـير معروفـة في تلـك المنطقـة، لكـن اسـتعمال الحامـول والعديـد مـن عوامـل النكهـة الأخـرى أيضـاً). ثـم تُـرك النقيـع ليختمـر.

وللحصـول عـلى مقدمـة لهـذا المـشروب- مـن دون الادعـاء بتقديمـه بـكل تفاصيلـه اللانهائيـة والحساسـة، ومـن وجهـة نظرنـا، غالبـاً مـا لا يمكـن تصورهـا- قـد ننتقـل إلى مجموعـة مختـارة مـن نـص سـومري مـن مطلـع الألفيـة الثالثـة ق.م، تكشـف عنـه بشـكل ممتـاز، وترجمـه الباحـث ميغيـل سـيفيل. وهـو عبـارة عـن قصيـدة قصـيرة إلى حـد مـا، تتألـف مـن جزأيـن كانـا مسـتقلين في الأصـل؛ الثـاني، نحـو ثلاثـين سـطراً، هـو مـا يمكـن أن نطلـق عليـه "أغنيـة الـشرب"، وهـي الأغنيـة الوحيـدة المعروفـة حتـى الآن، عـلى مـا أعتقـد، في أدب تلـك البـلاد، التـي تشـير نغمتهـا وحماسـها إلى كيـف ألهمـت البـيرة الكثـير مـن العاطفـة

والبهجـة المتعـة عـبر آلاف السـنين، مثلـما يفعـل النبيـذ في فرنسـا:

وعاءالـ(بيرة)- "gakkul، وعاء الـ(بيرة)- "gakkul،.....

وعاء الـ(بيرة)- "gakkul، الذي يجعل الكبد سعيداً،

وعاء"lam-sa-re، الذي يفرح القلب!

جرة"ugur-bal"، شيء مناسب في المنزل،

جرة " ša-gub " المليئة بالبيرة!(...)

الأواني الجميلة جاهزة على مساند القدور! ...

ما الذي يجعل قلبك يشعر بالإثارة،

يجعل (أيضاً) قلبنا يشعر بالإثارة.

كبدنا كان سعيداً، قلبنا كان سعيداً (..)

سـأجعل حامـلي الكـؤوس، الأولاد، (و) صانعـي الجعـة يقفـون عـلى أهبـة الاسـتعداد،

حينما ألتفت حول البيرة الوفيرة،

شرب البيرة، في مزاج سعيد، شرب الخمور، الشعور بالبهجة

بفرح في القلب (و) كبد سعيد.

وقـد ترجـم هـذا الافتتـان المدهـش بهـذا السـائل المثـير بطريقـة مختلفـة في الجـزء الآخـر مـن القصيـدة (أول ثمانيـة وأربعـين سـطراً).

ويحتفـى بالبـيرة هنـاك بـبراءة وببسـاطة لقيمتهـا الوجوديـة وقواهـا الخارقـة للطبيعـة: فهـي إلهيـة، وتوضـع في بمصـاف الآلهـة، حتـى لـو لم تحتـل مكانـة عاليـة جـداً هنـاك.

وعـلى هـذا المسـتوى الخـارق للطبيعـة كانـت تحمـل الاسـم السـومري الشـفاف"Nin-ka-si": "السـيدة التـي تمـلأ الفـم" ابنـة أنليـل وزوجتـه نينخورسـاگ. وكان يطلـق عليهـا في الأكديـة (Siris، أو Si'riš) ، وهـو مصطلـح سـامي يشـير إلى التخمـير. ويعتقـد أن هـذه الإلهـة تنجـز بنفسـها، كلاً مـن النمـوذج الأولي والنموذجـي، لجميـع إجـراءات صنـع الجعـة. وليسـت هنـاك حاجـة لتفاصيـل هـذه الإجـراءات هنـا.

وباسـتثناء نـص تالـف مـن بدايـة الألفيـة الثانيـة قبـل الميلاد، لم نسـتعد حتـى الآن "وصفـة" للبـيرة ، وصفـة صحيحة وكاملة، مع وجود كل الأسـباب للاعتقـاد بوجـود أكـثر مـن نـص واحـد، سـواء أكان مكتوبـاً أم لا، فبعـد ألفـين أو ثلاثـة آلاف سـنة، عـلى الأقـل، سـوف تكـون غامضـة إلى حـد مـا.

ويكفـي في الوقـت الحـاضر أن نتعلـم أن الجعـة، وفي أثنـاء وجودهـا، ومواسـاتها، ومباهجهـا، ربمـا قدمـت لسـكان بـلاد الرافديـن القدامـى، ابتـداءً مـن العصـور البعيـدة، نوعـاً مـن المثاليـة الشـهية، مصـدراً للمتعـة الخالصـة، واحـد في متنـاول الجميـع (تقريبـاً)، وهـو جيـد لموازنـة العديـد مـن مخـاوف الوجـود. وكان هـذا صحيحـاً بالنسـبة للبـيرة ربمـا إلى حـد أكـبر مـن مـسرات المائـدة، التـي كان الوصـول إليهـا أسـهل، وأكـثر تكـراراً، عـلاوة عـلى ذلـك، في أعـلى حالاتهـا وأكثرهـا نضـارة، ليـس للرجـل العـادي. باختصـار، لنقتبـس مثـلاً سـومرياً:

المتعة- إنها البيرة! المشقة- إنها الرحلة!

في المقطع المذكور أعلاه فيما يتعلق بطقوس معبد آنو في أوروك، نجد أسماء العديد من أنواع البيرة في أشكالها الأصلية، التي ما تزال غير قابلة للترجمة.

في هذا الموضوع، من الأفضل استدعاء التفاصيل الدقيقة والتعقيدات لقوائم النبيذ الخاصة بنا للاعتراف، على الأقل، بتنوع وغزارة أصناف البيرة البابلية والمفردات المرتبطة بها.

اللوح الثاني الأخير من "الموسوعة الكبرى"، في الفصل الخاص بالطعام، مع وجود العديد من الفجوات، فكرة جيدة عن هذه الوفرة. وكانت هناك أنواع من البيرة "ذات مظهر جميل"، أو "ذات نوعية جيدة" ، أو "عالية الجودة"، أو بيرة "ممتازة"، لكن أيضاً بيرة "أقل جودة". وكان هناك بيرة لبعض أيام "السنة" أو البيرة "القديمة" (لكن ليس بالضرورة أفضل، وربما "تحولت"). وكانت هناك "بيرة حلوة"، وحتى تلك "الحلوة جداً". وكانت هناك تلك ذات "النكهة المكررة". وكانت هناك تلك التي كانت "معتمة"، ربما بسبب نقص التصفية الكافية للنقيع بعد التخمير. وكانت هناك بيرة "بيضاء" ، وبيرة "حمراء" ، وحتى بيرة "سوداء" أو "بنية". وكانت هناك أنواع منها الذي "خفض بالماء"، "عند 50 بالمائة" ، "الثلث" أو "الربع"، لخفض مستوى الكحول، الذي لا يجب أن يكون مرتفعاً جداً في الأصل في مثل هذا البلد الدافئ، وربما يفسر ذلك جزئياً حالات السُكر القليلة المعروفة.

ففـي حكايـة فقـير نيبـور (56 ومـا يليهـا)، حينـما قـام المحافـظ البخيل، بـدلاً مـن دعـوة الرجـل عنـد بابـه بالداخـل، بطـرده بعيـداً عـن منزلـه، عـرض عليـه أولاً سـاخراً، ضيافـة خفيفـة. عظـام وأوتـار ماعـز عجـوز وبعـض البـيرة مـن الدرجـة الثالثـة.

وكانـت هنـاك أيضـاً أنـواع مختلفـة مـن البـيرة - أو العلامـات التجاريـة، كـما نقـول- لم تعـدد أسـماؤها، مـن هـذه المسـافة، تعنـي أي شيء بالنسـبة لنـا. فعـلى سـبيل المثـال، في بدايـة القـرن الثامـن عـشر في مـاري - التـي، بالمعنـى الدقيـق للكلمـة، كانـت خـارج منطقـة نفـوذ بـلاد الرافديـن- إذا شرب معظـم النـاس الجعـة الشـائعة (šikaru)، فـإن الملـك لم يشربهـا (لم تحسـب أبـداً)، لكنـه شرب في أثنـاء وجباتـه اليوميـة في قـصره، فقـط صنـف (محـلي؟) ، غـير معـروف لنـا:"alappanu".

وتبعـد عنـا المصطلحـات الأخـرى أيضـاً، ونحـن في بعـض الأحيـان لسـنا متأكديـن مـن أنهـا تشـير حقـاً إلى البـيرة. مثـال عـلى ذلـك هـو -kurun nu"، الـذي تمـت ملاحظتـه فقـط- لكـن بشـكل متكـرر- في الألفيـة الأولى قبـل الميـلاد، الـذي عـلى وفـق جميـع الأدلـة كان مشروبـاً مفضـلاً، لكـن تكوينـه وصفتـه وتصنيعـه يظـل غامضـاً بالنسـبة لنـا.

وكانــت البــيرة تُــشرب كثــيراً في الوجبــات، ومــن دون شــك أنهــا مصحوبـة بوجبـات مثـل الولائـم التـي كانـت رسـمية واحتفاليـة (سـنعود إلى هـذا لاحقـاً)، لكـن ربمـا أيضـاً وجبـات أكـثر تواضعـاً، اعتـماداً عـلى وسـائل مـن يشربهـا. ومـع ذلـك، يمكننـا أن نتوقـع- ولأسـباب وجيهـة- أن سـكان بـلاد الرافديـن القدامـى كانـوا يشربـون البـيرة في أوقـات أخـرى

مـن دون تنـاول أي طعـام، لأغـراض اجتماعيـة ولمتعـة الـشرب، سـواء في المنـزل أو في أي مـكان آخـر.

ومثـل الخبـز والطعـام اليومـي، كانت الجعـة تُصنع في المنـزل: كل أسرة، بمعنـى آخـر، كل امـرأة في المنـزل، جعلـت منـه، بحسـب الحاجـة، بالمقاديـر اللازمـة. وقـد يـشرب مبـاشرة مـن "الحـوض" الـذي صنـع فيـه، الـذي يمكن أن يكـون ببسـاطة وعـاءاً كبـيراً. وقـد يرتشـف مـن أنبـوب خـاص يسـتخدم لتصفيـة أي شـوائب غـير مرغـوب فيهـا: وهنـاك العديـد مـن المشـاهد في صورنـا التـي نـرى فيهـا شـاربي البـيرة يسـتمتعون بهـذه الطريقـة.

ومــن المرجــح أن هــذه الشــخصية "المحليــة" هــي التــي أنتجــت المؤسســة الحقيقيــة التــي عُرفــت في النصــف الأول مــن الألفيــة الثانيــة باســم "(" bit sabitiســيدة بيــت الحانــة)، وفيـما بعـد، نقـل تصنيـع وقبـل كل شيء بيــع البــيرة إلى الــزوج "("bit sabiبيــت الحانــة). وفي حالــة أن الزوجـة، المسـؤولة عـن تحضـير المـشروب كل يـوم لعائلتهـا، ربمـا تكـون قـد دفعـت الكثـير، وأخـذت الاحتياطيـات في الحسـبان، وسرعـان مـا ولدت فكـرة مشـاركته مـع الغربـاء، اعتـماداً عـلى المـوارد الماليـة، وحتـى تقديمـه في المنـزل. (في وقـت لاحـق، في الألفيـة الأولى ق.م، قُـدم خـارج المنـزل مـن صاحـب الفنـدق الـذي حملـه وسـلمه للأفـراد. ومـن هـذه الممارسـة، مـن المحتمـل أن يكـون البائـع المتجـول للمشروبـات وكذلـك الطعـام والمـواد الأخـرى قـد ظهـر)، لا سـيما في أثنـاء الحقبـة البابليـة القديمة(النصـف الأول مـن الألفيـة الثانيـة ق.م)، ويبـدو أن(بيـت الحانـة)، أو الحانـة، كـما نســميها، أدت دوراً اجتماعيــاً لا يمكننــا إلا أن نلمحــه: مــكان للتجمــع،

يشبه إلى حد ما المقاهي في فرنسا، لكنه يضفي أيضاً إحساساً معيناً من الحرية، فضلاً عن "الدفء التواصلي" بواسطة سكب المشروب، مع عدم وجود المشروبات الكحولية القوية حقاً.

ومن نحو عام 780 ق.م، شوه ملك آشور، شمشي-أداد هذه المؤسسة في إحدى رسائله (ARM 1.28: 1 7) بوصفها مكاناً سيئ السمعة يشجع على الفجور، وأحياناً حتى وكر للشرور. ويكشف عدد من التمثيلات لأماكن الشرب، التي تُظهر العديد من شاربي الخمر، والقصبة في أفواههم، حول "وعاء" البيرة، مع أنشطة أخرى أقل براءة تجري بين أشخاص من الجنسين، أو أحياناً من الجنس نفسه. ولدينا أدلة وثائقية على طقوس "طرد الأرواح الشريرة" الغريبة (الصلوات والطقوس للحصول على بعض نعم الآلهة)، التي أعيد نسخها في الألفية الأولى قبل الميلاد، لكن على الأرجح أقدم، من أجل مناشدة الإلهة عشتار، راعية الحب الجسدي، وملحقاته، لزيادة أعداد زبائن الحانة المتناقص. وقد أفتتح المالك والمستغل للمكان أولاً لتقديم البيرة بحرية، ثم لتمكين المستفيدين من إبطاء زمام الأمور قليلاً والتخلص من التوتر، الأمر الذي كان سيشكل خطراً للبقاء تحت الضغط، وقد أُشرف على الحانة بعناية من السلطات: إذ يمكن أن تدبر المؤامرات، والمكائد هناك، وقرر حمورابي، في "قانونه"(المادة 109 وما بعدها) بقتل أي صاحب خان لم يشجب مثل هذه المكائد. وبالمثل، فقد أدان أية كاهنة يمكن العثور هناك لأنه يلحق العار بمكانة منصبها، الذي كان مكرساً للآلهة، بالحرق حية.

عمل النبيذ من الفواكه

ومن المعقول تماماً أنه حتى في العصور القديمة جداً، تعلم سكان بلاد الرافدين كيفية عصر الفواكه التي تحتوي على العصير، إما بمفردها أو مختلطة معاً، ليس فقط التمر، لكن أيضاً أنواع أخرى "سكرية" ولذيذة، للسماح لهم بالتخمير لصنع المشروبات منها، لا سيما المشروبات التي كانت أكثر إرضاءً للذوق وأكثر تغذية. ويبدو أن القليل منها ظهر هنا وهناك في مصادرنا. لكننا لا نعرف شيئاً تقريباً عن تكوينها أو تحضيرها أو مكانها بين المشروبات الأخرى التي يشربها البشر والآلهة.

والنبيذ هو من دون أدنى شك أقدم وأشهر تلك المشروبات. ومع أنه وصل متأخراً إلى بلاد الرافدين، إلا أننا نمتلك تفاصيل كثيرة عنه.

يطلق عليه في السومرية"geštin، ويتألف من "geš/giš" (التي حددت "الخشب" وكل ما يتعلق بالأشجار)، و"tin، التي ما تزال غير معروفة لنا، لكن ربما تكون قد حددت "الحياة". لكننا لا نرى أي سبب على الإطلاق، لا سيما في العصور المبكرة، لمنح الكرمة الاسم الواضح والغامض تماماً "شجرة الحياة". وفي الحقيقة، أشار "-geš tin" في البداية فقط إلى الكرمة وثمارها "العنب"، لكن ليس "النبيذ" الذي جاء لاحقاً. وكان للكرمة والعنب والنبيذ أيضاً الاسم نفسه في الأكدية:"karanu" ، وهو مصطلح قديم شائع لجميع اللغات السامية (هذا هو kerem العبرية) لاستحضار "كرمة" أو "كرم العنب".

في المـرة الأولى التـي تضعنـا فيهـا أرشـيفاتنا مـن دون أدنى شـك أمـام النبيـذ، ولم تعـد "كرمـة" أو "عنـب" (تمـت مصادفـة رموزهـا لأول مـرة. وفي أمثلـة قليلـة جـداً، مـن بـين ألـواح أور القديمـة مـن الثلـث الأول مـن الألفيـة الثالثـة ق.م)، في نـص مـن منتصـف القـرن الثالـث والعشريـن، في نقـش لملـك لگـش أوركاجينـا (2342-2351 ق.م)، إذ يفخـر، مـن بـين أعمالـه العظيمـة، بأنـه كان أول مـن:

بنى قبو البيرة، حيث أحضروا

نبيذ من الجبل، في أوعية كبيرة.

ونتعامـل هنـا بالتأكيـد مـع النبيـذ، وهـو سـائل، و"الجبـل"، في بـلاد الرافديـن، كان "الأرض المرتفعـة"، للمنطقـة السـورية- الأرمنيـة في الشـمال، التـي كان تقليدهـا القديـم الـذي حفـر في شـكل أسـطورة نـوح التوراتيـة (سـفر التكويـن 9:20 ومـا يليـه) مسرحـاً لإكتشـاف هـذا المـشروب النبيـل، ربمـا بسـبب غنـاه بالكـروم ووفـرة العنـب هنـاك. ولطالمـا تذكـر سـكان بـلاد الرافديـن القدامـى ذلـك الأصـل "الجبـلي" للنبيـذ. حتـى أن النبيـذ كان يُطلـق عليـه اسـم "بـيرة الجبـل" مـرة أو مرتـين- وهـي فئـة ذات مغـزى تذكـر بوضـوح بتسـمية الجعـة.

لذلـك كان النبيـذ أجنبيـاً، متأخـراً، اسـتورد لعـدة قـرون وجنـس في النهايـة، لكـن لـه جـذور في أماكـن أخـرى.

ومـن دون شـك أن هـذا هـو سـبب نـدرة ذكرهـا في قسـم الطعـام في آخـر ألـواح "الموسـوعة الكـبرى"، التـي منـذ بدايـة الألفيـة الثانيـة قامـت

بتدويـن التقاليـد المحليـة القديمـة إلى حـد مـا؛ والبـيرة هـي موضـوع مائتـي إدخـال؛ والنبيـذ، بالـكاد اثنـي عـشر مـرة.

ويوضـح أيضـاً أنـه عـلى عكـس" Ninkasi " المهيبـة، إذ أن الجعـة قـد رفعـت إلى مرتبـة الآلهـة، لم يكـن النبيـذ أبـداً مؤلهـاً بـأي شـكل مـن الأشـكال. وقـد أدت الآلهـة Geštin-Anna ("الكرمـة السـماوية") و -Nin gis-zi- "("سـيدة الكلمـة الصادقـة"، بافـتراض أن هـذا المصطلـح الأخـير يشـير إلى الكرمـة)، أدواراً أسـطورية بسـيطة فقـط، ولا يشـير كلاهـما إلى الخمـر بـل إلى الكرمـة وثمارهـا.

وكمنتـج أجنبـي، تـم اسـتيراده إلى البـلاد بشـكل رئيـس بعـد الألفيـة الثالثـة ق.م، أصبـح النبيـذ، بسـبب نقـص الإنتـاج المحـلي، يُنضـم بشـكل تدريجـي كعنـصر مهـم للتجـارة، ويفضـل أن ينقـل عـن طريـق النهـر (ويتبـع أيضـاً مجـرى نهـر الفـرات)، بشـكل أسـاس بـين كركيميـش، إلى الشـمال الشرقـي مـن حلـب، وسـيبار، عـلى بعـد أقـل مـن مائـة كيلومـتر مـن بابـل. ولتوضيـح حركـة السـير هـذه، بقيـت بعـض الرسـائل التجاريـة مـن التجـار البابليـين، ممثلـين بـوكلاء متجولـين ذهبـوا لاختيـار وشراء النبيذ في مـكان صنعـه وتبعـوه حتـى نهايـة رحلتـه، ورأوا أنـه تـم تسـليمه. فقـد كتـب" "Belanun (في نحـو 700 قبـل الميـلاد) إلى وكيلـه "Ahum":

لماذا لم تشتري وترسل لي نبيذاً جيداً؟

اشتري لي بعضه، وأرسله لي!

ثم تعال هنا بنفسك إلى بابل لتراني.

ومرة ثانية:

وصل قارب محمّل بالنبيذ إلى سيبار للتو.

اشتري لي بقيمة 10 شيكل [نحو 80 غرام].

سلمها لي وتعال لتراني في بابل.

ويـزداد شـيوعاً، لكـن دائمـاً مـا يكـون غاليـاً وثمينـاً منـذ اسـتيراده ، ونجـد ذكـر النبيـذ بشـكل متكـرر مـع مـرور الوقـت. وتعلـم النـاس، مـن دون شـك، بسرعـة تخزينـه والعنايـة بـه "في القبـو". ويبـدو أن العديـد مـن الوثائـق، لا سـيما مـن مـاري، مفيـدة في هـذه النقطـة، مـع أنهـا ليسـت واضحـة دائمـاً. وحكـم عـلى النبيـذ أو تفضيلـه- بحكـم العديـد مـن معايـير الـذوق واللـون والقـوة وربمـا أيضـاً التركيـب المختلـف "الناضـج" (حرفيـاً "مطبـوخ") ؛ "قـوي"؛ "حلـو" (ممـزوج بالعسـل؟)؛ "صـافٍ"، وربمـا "أبيـض" مقابـل "أحمـر"؛ "مـع نكهـة جيـدة" أو "نوعيـة رديئـة"؛ لـون عـين البقـرة. وحتـى، ربمـا، لتعيـين منتـج ذي جـودة عاليـة جـداً، "مـشروب ملـكي"، النبيـذ "القديـم"، عـلى عكـس النبيـذ "الحديـث"، باسـتخدام المصطلحـات نفسـها التـي طبقـت عـلى البـيرة، لم يكـن بالـضرورة ذا جـودة أعـلى؛ وربمـا تحـول ببسـاطة إلى خـل.

وتعطينـا هـذه المفـردات السـخية لمحـة عـن المعرفـة (كـما يحـدث غالبـاً في حالـة خـبراء النبيـذ في الوقـت الحـاضر بمفرداتهـم المتخصصـة). إن لم يكـن مـن المعرفـة نفسـها، بنـاءً عـلى الإلمـام الكبـير بالمـشروب: تجربـة هـذا السـائل المحـترم والمتأقلـم تمامـاً بمـرور الوقـت.

ومـن الممكـن أن يقـوم السـكان المحليـون أنفسـهم في مـاري وأماكـن أخـرى، باتبـاع مثـال المنتجـين الأجانـب الأوائـل، بزراعـة الكـروم وقطـف العنـب ومعالجتـه. وكان مـن الممكـن أن يكـون هـذا النشـاط ممكنـاً حتـى في جنـوب بـلاد الرافديـن، ولا تشـكل الحـرارة في حـد ذاتهـا أي عوائـق.

ومـع ذلـك، يبـدو أن زراعـة الكـروم قـد جـرت بنجـاح في الشـمال، في آشـور. ومـع ذلـك، فإننـا لا نعـرف متـى ولا كيـف. ونجـد في بعـض الأحيـان ذكـراً للنبيـذ الحقيقـي، الـذي سـمي ووصـف مـن قبـل البـلاد التـي زرعـت فيهـا الكـروم، ومـن الواضـح أنـه قـد قـدر نظـراً لنكهاتـه الخاصـة وطريقـة تقديمـه وصفاتـه وسـمعته (بالـكاد يمكننـا مناقشـة "باقاتـه"): وكان هنـاك "نبيـذ" مـن" Inzalla، ومـن" Arnabanu" ، ومـن " Hulbunu " - وهـي أماكـن لا يمكننـا دائمـاً تحديـد موقعهـا، لكـن ربمـا كانـت موجودة في سـوريا أو حتـى بـلاد بابـل. إذ كان نبيـذ " Tuplias" ، عـلى سـبيل المثـال، منتجـاً مـن وادي ديـالى، وكان هـذا نبيـذاً "مـراً" شـهيراً، وحصـل عـلى نكهتـه عـن طريـق عمليـة مناسـبة، غـير معروفـة لنـا، مـن بعـض النباتـات ذات المـذاق المحـدد، مثـل نكهـة اللـوز في الأماريتـي[1]*.

وأصبـح النبيـذ مهـماً في كل مـكان في البـلاد. وكان يـشرب بشـكل متزايد مـع مـرور الوقـت؛ وفي "قائمـة" مأدبـة آشـور-ناصر بـال الثانيـة الكـبرى. كانـت الكميـة الهائلـة مـن النبيـذ التـي قدمـت هـي نفسـها بالنسـبة للبـيرة - مائـة ألـف لـتر!

ومـع هـذا التقـدم، لم يحـل النبيـذ محـل البـيرة أبـداً، بعيـداً عـن

(1) * - بسكويت ايطالي بنكهة اللوز.(المترجم).

ذلك(على سبيل المثال، لم يستعمل مطلقاً في الطهي). كانت البيرة موجودة في بلاد الرافدين منذ بداية الزمن، ولم تكن متجذرة في عادات الناس فحسب، بل كانت مرتبطة بمنتجاتهم الزراعية الأساسية، الحبوب. في حين أن النبيذ، ومع نجاحه، يبدو أنه كان مشروباً جذاباً ولذيذاً، وربما أكثر إثارة، ومنشطاً ومغرياً، ويحظى بتقدير متزايد؛ لكنه لم يخلع عرش المشروبات التقليدية التي طالما كانت مقدسة بكل معنى الكلمة.

وبعد مرور أكثر من قرنين من الزمان على موت الحضارة القديمة التي كان هذا المشروب البارز أحد أشهر منتجاتها، كتب الخطيب الشرق أوسطي الغامض، يوليوس الأفريقي[1]*، في كتابه "Kestoi" أنه إذا كان ديونيسوس، إله النبيذ اليوناني، يرفض دائماً الاستقرار بين البابليين وتعليمهم زراعة الكرمة وإنتاج النبيذ، كان ذلك لأنه وجدهم يشربون الجعة بشكل لا يمكن إصلاحه.

---

(1) * - لاهوتي ومؤرخ مسيحي عاش في المدة من 160 إلى 240م. ومن أشهر كتبه الحوليات وهي أول محاولة لترتيب تأريخ العالم. (المترجم)

(14)
الوجبات والولائم



جميع الطعام والشراب، المُعد والمطبوخ على حساب الكثير من البراعة والمتاعب، ينتهي به الأمر إلى تقديمه للآكل على واحد من تلك الأطباق المحمولة التي كانت تسمى "طاولات" (paššuru)، ثم يستهلك أخيراً.

وسيكون من الحذق أن نستمر هنا في المفردات المتعلقة بالأكل والشرب، وبعض الكلمات التي تطرقنا إليها بالفعل. لكن لا يمكننا أبداً المبالغة في التأكيد على التمييز الذي يجب أن يكون بين تغذية الشخص لنفسه، ومجرد تناول الطعام، وأكل وجبة مع مجموعة أشخاص مجتمعين في رفقة جيدة،، الذي يوحي بأكثر من ذلك بكثير: نوع من التواطؤ مع الطعام والمتعة التي يضفيها، سواء كان ذلك مستوحى من الفكر أو البصر أو التوقع أو وضع الطعام والمشروبات في

الفـم، بـشرط أن تكـون طريقـة التحضـير قـد جعلهما شـهية ومغريـة. وعند سـكان بـلاد الرافديـن القدامـى، كـما بيننـا، تشـير جميـع الكلـمات المتعلقة بالمطبـخ، بالطبـع، في المقـام الأول إلى أهميتهـا الملموسـة والدنيويـة، لكـن في بعـض الثقافـات، اعتـماداً عـلى السـياق، يبـدو أنهـا اكتسـبت تفوقـاً. وبطريقـة مـا قيمـة عاطفيـة: وجبـة بسـيطة، تهـدف إلى تنـاول المنتجـات الغذائيـة، تتحـول إلى وليمـة، مأدبـة، مناسـبة لتـذوق الطعـام.

وفي ظـل الافتقـار إلى أي وثائـق تصـف الروتـين اليومـي الخفـي الـذي يتعـذر الوصـول إليـه للرجـل العـادي، سـوف نركـز هنـا عـلى مثـال تتويـج لوجبـة مـا، وحالتهـا المتفوقـة- الوليمـة أو المأدبـة. إن مثـل هـذه الوجبـة الكبـيرة تتجـاوز بكثـير مجـرد الاحتياجـات الفسـيولوجية، ولأنهـا توضـح سـبب وجـود المطبـخ وتنـاول الطعـام، فإنهـا تصـور الحالـة النفسـية: مـن نشـاط ميكانيـكي بسـيط يكسـب الوليمـة مكانـة الفعـل الثقـافي.

وتسـاعدنا قصـة الرجـل الفقـير مـن نيبور(المذكـورة أعـلاه في "المشروبـات") عـلى رؤيـة الفـرق:

كان هناك رجل، من مواطني نيبور، معدم وفقير.

كان اسمه "Gimil-Ninurta" ، كان رجلاً غير سعيد!

عاش في مدينته نيبور، ويعمل بجد، لكن

لم تكن الفضة تليق بفصيلته،

ولم يكن الذهب يليق بالناس (من مكانته).

كانت صناديق تخزينه تفتقر إلى الحبوب النقية،

وقد احترقت أحشائه، ويشتهي الطعام،

وكان وجهه حزيناً، يشتهي اللحوم والبيرة من الدرجة الأولى؛

لم يكن لديه طعام، كان جائعاً كل يوم،

وكان يرتدي ثياباً لا تغير فيها.

في مزاجه غير السعيد، فكر في نفسه:

أنا سوف أخلع ثيابي التي لم تغيير،

وأنا في سوق مدينتي نيبور سأشتري خروفاً

لذا خلع ثيابه التي لم تغيير،

وأشترى في سوق مدينته نيبور معزة تبلغ من العمر ثلاث سنوات.

في مزاجه غير السعيد، فكر في نفسه:

لنفترض أنني ذبحت هذه المعزة في حديقتي -

لا يمكن أن تكون هناك وليمة، فأين البيرة؟

أصدقائي في الحي سوف يكتشفون ذلك ويغضبون،

وأهلي وأقاربي سوف يغضبون مني.

ومن الواضح أنه لا يموت من الجوع مع "فقره". وما يريده ليس

قوتاً بسيطاً، بل مرة واحدة في حياته، من أجل سعادته، والحصول على وجبة جيدة - وبعبارة أخرى، وليمة.

ولتحقيق هدفه هذا، ينقصه ثلاثة أشياء: اللحوم والبيرة والصحبة. لأنه إذا كانت الوجبة بحد ذاتها مهمة فردية، فإن الوجبة الجيدة، والوليمة، هي عمل اجتماعي، مما يعني ضمناً الوفرة المشتركة والعرض المهيب.

وهكذا يتصور جيميل نينورتا أنه من أجل الحصول على المأدبة الذي يحلم به، فإنه سيوفر على الأقل جزءاً مما ينقصه عن طريق تقديم معزته إلى المحافظ، الغني والمتميز. لأنه على وفق العرف الذي يقضي بأن يقدم الشخص الذي يتلقى هدية واحدة في المقابل، وسوف يدعو جيميل نينورتا من دون أدنى شك المحافظ إلى المأدبة التي سيقيمها بالتأكيد، في ظل هذه الظروف. ولسوء الحظ، فإن المعزة عجوز وصلبة العود، والمحافظ، الذي يرفض قبول مثل هذه الهدية البائسة، ويرفض بشكل مخزي جيميل نينورتا، الذي يسعى بعد ذلك، بدهاء وروح الدعابة، إلى الانتقام الثلاثي- وهذا ما يحدث في بقية الحكاية.

وإلى جانب الاستهلاك الشائع للطعام، الذي كان متكرراً وغير ممتع ، يمكن العثور على متعة حقيقية في الأكل والشرب بصحبة طيبة، بشرط أن تكون المائدة سخية واحتفالية: ليس فقط يجب أن يكون هناك خبز مع الأطعمة التي يأكلها المرء عادة كل يوم، لكن يجب أن يكون هناك بعض اللحوم غير العادية والنضرة، مع أنهار من تلك الجعة المبهجة، بحيث لا يكون الأكل مشبعاً فحسب، بل مليئاً بالرفاهية.

وهكذا تصور المأدبة في البداية على أنها مناسبة احتفالية، وحدث سعيد، قادرة على محو هموم وكدح الحياة اليومية وملء الناس بالرضا والفرح. وتمثل المأدبة شيئاً أكثر من مجرد توفير الخبز اليومي للفرد: فهي تعطي الأكل والشرب معناه الكامل، مبرراً العمل الطويل الذي كان ضرورياً لإعداد الأطباق، من الحقول إلى المطبخ. وعادة ما تخرج المأدبة عن المألوف، إذ أنها تحدث في أغلب الأحيان بسبب الظروف السعيدة في الحياة التي كانت خارج الروتين اليومي، ثم تكون ممتعة بشكل طبيعي.

حكايات مثل هذه الاحتفالات بين البشر البسطاء، كما لاحظنا بالفعل، نادرة إلى حد ما في مجموعاتنا المسمارية. لكن هذا ليس هو الحال مع عدد قليل من الوثائق التاريخية الدقيقة والأدبية والأسطورية إلى حد كبير، التي، في ذلك النظام البشري، نقلت وعززت الحقائق الدنيوية للحياة اليومية حتى مستوى الآلهة السامية. لذلك يمكننا أن نجد في هذه النصوص توثيقاً غير عادي. صورة حية وجذابة لظروف الحياة العظيمة التي تضمنت الأكل والشرب.

وعلى حد علمي، لم يشر أي شيء حتى الآن إلى أن الولادة، وهو حدث فرح بحد ذاته، أدى إلى ظهور احتفالات معينة أو الاحتفال بتناول الطعام. لكن أحد نقاط التحول الرئيسة في حياة كل فرد، الذي كان له تأثير كبير على الحياة المجتمعية، وكل شيء يحدث عادة ببهجة جيدة، كان الزواج.

لم يكن الزواج، بالطبع، يحتفل به على غرار النموذج الغربي،

ناهيك عن النموذج الغربي الحديث. ففي مجتمع بلاد الرافدين، الذي كان أبوياً بقوة، كانت النقطة الحاسمة في الزواج هي الإدخال النهائي للزوجة إلى منزل والد الزوج، الذي سيصبح من الآن فصاعداً محل إقامتها الوحيد، نظرياً حتى وفاتها. وكانت تلك "المقدمة" هي التي افتتحت حياة الزوجين معاً. ولا تعلمنا عقود الزواج (وجدنا عدداً كبيراً منها) و"القوانين"، المهتمة قبل كل شيء بتحديد الوضع القانوني، عادةً شيئاً عن "الاحتفال" بالمعنى الدقيق للكلمة الذي يصاحب بالضرورة مثل هذه "الفقرة". ونحن نعرف فقط عن طريق التلميحات المتناثرة، وغير الواضحة في بعض الأحيان، أن اللحظة الحاسمة كانت، إلى حد ما، "مقدسة" عبر احتفالين يخدما الذات: (1) تمسح العروس بالزيت من قبل والدها، مما يعني أنه كان يضع حياتها الجديدة تحت سلطة الآلهة؛ و (2) في منزل الزوج المستقبلي، الذي سيكون منزل زوجة المستقبل، أقيمت وجبة احتفالية كبيرة على حساب عائلة الزوج. وعلى حد علمي، لم نعثر حتى الآن على أي وصف لمثل هذه الوليمة أو احتفال الطهي.

ولكن هناك أسطورة سومرية ممتعة ومؤثرة منذ بداية الألفية الثانية ق.م تملأ هذه الفجوة وتساعدنا على تخيل ما يمكن أن يحدث. يروي حدث زواج "سود" كيف أصبحت الإلهة "سود" ذات يوم الزوجة الأولى- ننليل - لملك الآلهة أنليل.

إذ يقع أنليل في حب إلهة شابة جميلة جاءت من بلدة "Ereš وتحمل اسم" سود". وأعتقد في البداية أنه يتعامل مع امرأة سهلة،

وبعد أن اقترح أن ينام معها، طرد بصرامة. وبمجرد أن فهم خطأه، أتبع فوراً العرف السائد وسأل والدة سود عن يد ابنتها، على وفق العرف. ولتقديم طلبه رسمياً أرسل وكيله إلى والدي" سود" في بلدتهم:

لا تتوانى، كرر لها ما سأخبرك به:

أنا رجل غير متزوج، أبعث لك برسالة بخصوص تمنياتي.

أريد أن آخذ ابنتك كزوجة، أعطني موافقتك....

مرة أخرى على وفق العرف، يقوم بتحميل الوكيل بهدايا للوالدين، فضلاً عن جواهر من أجل "سود".

وتوافق والدة "سود" وتطلب من الرسول أخذ موافقتها إلى أنليل، ولا تخلو من تعيين:

....مائدة الفرح.

والمقصود منه ببساطة التصديق على الاتفاقات والاحتفال بها، وكذلك تكريم أنليل بوساطة مبعوثه.

ونادراً ما عاد هذا الأخير، حينما بدأ أنليل بحماسة في إرسال أصهاره المستقبليين، استعداداً لوجبة الزفاف، كمية هائلة من الأطعمة المختارة:

رفع رأسه نحو الريف، وجاءت الحيوانات راكضة:

رباعية الأرجل، من الماعز إلى الحمير، التي كانت تتكاثر بحرية في الصحراء.

وقد اختير من الجبل ما لا يحصى:

الثيران البرية، الأيائل الحمراء، الأفيال، الأيائل السمر، الغزلان، الدببة، الأغنام البرية، والكباش.

الوشق، الثعالب، القطط البرية، النمور، الأغنام الجبلية، الجاموس، القردة،

والأبقار السميكة القرون التي تصدر خواراً ،

أبقار وعجولها، ماشية برية ذات قرون ممتدة، تقاد بحبال زرقاء،

النعاج والحملان الصغيرة، الماعز والجدي، يتجولون ويتقاتلون،

الجديات الكبيرة ذوات اللحى الطويلة يخدشون بحوافرهم، الحملان،[ ]،

خروف يليق بالسيد أنليل، يتجه مباشرة إلى"Ereš"

ولإتمام الوليمة يضيف منتجات الألبان وجميع أنواع الفاكهة:

أجبان كبيرة، أجبان بنكهة الخردل، أجبان صغيرة، [ ]،

أنواع مختلفة من منتجات الحليب، [ ]،

عسل أبيض، عسل مجفف أحلى [ ]،

[ ] سميك وكبير، أنليل يتجه مباشرة إلى"Ereš"

[]، تمر، تين، رمان كبير،[ ]،

كرز، خوخ، مكسرات، فستق، جوز،

تمر دلمون يعبأ في سلال وعناقيد تمر داكنة اللون،

حبات رمان كبيرة تنزع من قشرها، عناقيد كبيرة من عنب قبل أوانه،

أشجار فواكه غريبة، أشجار من البساتين،[ ] تنمو في الشتاء.

فواكه من البساتين، أنليل يتجه مباشرة إلى"Ereš".

تشير هذه المقادير الخيالية في المقام الأول إلى روعة ووفرة الوليمة، الذي من شأنه أن يأسر الأميرة الشابة في المكانة المرموقة بوصفها زوجة لملك الآلهة.

ولكن قبل كل شيء، ونظراً لأنه لا يوجد شيء تافه في طقوس العبور هذه، فإذا كانت العروس المستقبلية وعائلتها يأكلون الطعام المقدم للأكل، وفي الوقت نفسه الزوج وأقاربه، فتكون هذه طريقة للتأييد وخلق اتصال حيوي بينهما: تقاسموا الطعام نفسه لاشتقاق الحياة نفسها منه- هذا هو المعنى الخفي والأساس للوجبات، وسنرى هذا مرة أخرى أدناه.

لذلك، يبدو أن هذه الوليمة مجرد وجبة خفيفة واحتفالية. وفي الواقع، في عقلية وعادات الوقت (وهناك العديد من الخصائص الأخرى لهذه العقلية)، كان ما يمكن للمرء أن يسميه، في علامات الاقتباس، "سراً مقدساً": طقس رمزي وفعال على حد سواء، ككل، يرمز إلى حالة يجب أن تتحقق، وفي هذه الحالة الرابط العميق والأساس بين العروس الجديدة وعائلة زوجها، في الوقت نفسه قد نشأ.

وهكذا، وبعيداً عن طبيعتها الاحتفالية الواضحة، فإن المآدب تدل على شيء آخر، مما يزودنا برؤية متعمقة للمعنى الحقيقي للأكل

والشرب. ونجد هذا المعنى، في سياقات مختلفة، في بعض الاحتفالات التاريخية الأخرى التي تنطوي على الطعام، لكن أيضاً في المغامرات الخيالية التي تسردها الأساطير، التي تعكس سلوك البشر وحياتهم وفكرهم.

دعونا نبدأ بأشهر المآدب، والأكثر إثارة، والأكثر ضخامة. فقد أقام الملك الآشوري آشور- ناصربال الثاني (859-883 قبل الميلاد) هذه المأدبة للاحتفال بالتجديد الكامل لمدينة كالخو/ نمرود، التي اختارها عاصمة جديدة له. وقد تولى الملك مسؤولية توفير الطعام والشراب لمدة عشرة أيام لتسعة وستين ألفاً وخمسمائة وأربعة وسبعين ضيفاً: كبار البيروقراطيين وسكان كالخو، مع عدد محترم من الحلفاء والجيران، فضلاً عن كل أولئك الذين عملوا على ترميم المدينة وآثارها. وهنا، على المسلة التي تحمل النص، قائمة المواد الغذائية المطلوبة لهذه الوجبة المذهلة: فهي لا تعطي فكرة فقط عن ماهية المأدبة في ذلك الوقت، لكنها توضح جيداً، إذا ما أولينا انتباه قريب لجرد، وحتى ترتيب المواد الغذائية. كما هو موضح في تعليق موجز:

في الوقت الذي زين فيه آشور- ناصربال ملك آشور القصر،

فرحة القلب، حتى قصر يجسد كل براعة كالحو،

وحينما دعا آشور، السيد العظيم، والآلهة،

من جميع البلاد [إلى مأدبة، قائمة طعام على النحو الآتي

بداية باللحوم]: 1000 ثور من التي تتغذى على الشعير، 1000 من الماشية الصغيرة،

وأغنام الحظائر، 14000 خروف (من القطعان) تعود إلى سيدتي عشتار،

200 ثور من (القطعان) تعود لسيدتي عشتار، 1000 خروف مسمين،

1000 حمل، 500 أيل؛ 500 غزال، 1000 طائر كبير، 500 من الوز؛

500 طائر، 1000 طائر" 1000 ،" suki طائر"10000 ، qaribe من الحمام ، 10000 حمام صغير،

10000 طائر صغير ، 10000 سمكة ، 10000 جرادة (؟)،10000 بيضة. . .

ثم يأتي الطعام المعتمد على الخبز، نسبياً ليس بالوفرة، لكن لم نخبر بالحجم والوزن المتضمن:

10000 رغيف

ثم لدينا المشروبات: مرة أخرى، بكميات صغيرة نسبياً، مع إمكانية إضافة الماء دائماً ما يعني:

10000 (كميات) من الجعة؛ 10000 (جلود) من النبيذ.

وما سوف يأتي بعد ذلك متنوع تماماً، ويبدو أنه كان ما نسميه "المرفقات" و "التوابل" و "الزينة" وما شابه، التي ليس من السهل- في الواقع ليس من الممكن ولا الضروري- إدخال فئات فرعية، التي لا نعرف عنها شيئاً تقريباً:

. . . 10000 قطعة من الذرة (و) السمسم، و 10000 قطعة من آنية" lummu" من. ....،

1000 مـن منتـج البسـتان" 300 ،" habarahu (كميـة) جـراب[1]* مـن الخرنـوب، 300 300 ، "šEMUN (مـن) أعشـاب متبلـة، 100 ملـح قلـوي، (100). . . ملـح ، 100 شـعير محمـص، 100 حبـة مـن "100 ، "uhšennu (مقـدار) مـن البـيرة المختلطـة الفاخـرة، 100 حبـة رمـان، (عنـب مـن) 100 مـن عنـب"100 ، iShunatu عنـب مختلـط ، 100 فسـتق حلبـي ، 100 "100 ،kussi ثـوم، 100 بصـل بـري، 100 عـدس، 100 ... لفـت ، 200 حبة" "100 ، hinhinu ... من 100" 100 ، "AM سـمن "" 100 ، himetu شـعير محمـص طـازج ، 100 ذرة محمصـة ، 100 "" karkartu .

ويسـتمر النـص في جـرد المـواد الغذائيـة المتنوعـة، مـع الإشـارة إلى عاملـين مـن بلـدان مختلفـة أسـهموا في التحضـير لهـذه الوليمـة الكبـيرة. ويختمهـا بالعبـارة الآتيـة:

احتفـل النـاس السـعداء مـن كل البلـدان مـع أهـل كالحـو لمـدة عـشرة أيـام، وشربـوا واغتسـلوا ودهنـوا، ثـم أكرمـوا بعـد ذلـك، وعـادوا إلى بلدانهـم بسـلام وفـرح.

بالطبـع لا يجـب أن نتخيـل هـذه الوليمـة كـما نفكـر في حفـل عشـاء حديـث، حيـث يجلـس الضيـوف بهـدوء جنبـاً إلى جنـب على طاولـة أعدت لتكريـم المضيـف الكريـم، لأن وليمـة الملـك اسـتمرت عـشرة أيـام، وعـلاوة عـلى ذلـك، أخـذ الملـك عـلى عاتقـه توفـير كل هـذا الطعـام والـشراب. وهـذا ليـس سرداً للاحتفـالات، بـل قائمـة بالأطعمـة التـي قدمهـا الملـك بشـكل مذهـل.

(1) * - الجراب هو وعاء من جلد ونحوه يحفظ فيه الزاد.(المترجم).

وعلاوة على ذلك، حينما ننظر إلى الكميات عن كثب، فإنها تشير إلى أنه لا بد من وجود أكثر من قائمة واحدة: إذ كيف تقسم عشرة آلاف بيضة على سبعين ألف ضيف؟

لكن ما يهمنا ليس ترتيب المأدبة، بل المسؤولية التي يتحملها الملك في هذه المناسبة الاحتفالية لتوفير الطعام والشراب لشعبه.

وتجدر الإشارة إلى أن هذه المناسبة ليست المثال الوحيد في التاريخ، مع أنها، في رأيي، الأكثر تفصيلاً. بالفعل، في نهاية القرن الخامس والعشرين تقريباً، هنأ ملك لگش، أور-نانشة (2494 - 2465 قبل الميلاد)، نفسه في أحد نقوشه، لتدشينه معبد نينگيرسو، بأخذ:

70 كوراً[1]* من الشعير تؤكل في المعبد

بعبارة أخرى، أكثر من 300 هيكتوليتر[2]* ، مع ذكر الخبز فقط- مما يعني وليمة مذهلة.

ومن الممكن تماماً أن مثل هذه الأعياد العظيمة التي قدمها الملوك لرعاياهم في مناسبات مختلفة، عدت في بعض النواحي أمراً مفروغاً منه، لذا أضفي عليها الطابع المؤسسي عليها. وقد أصبحت الوجبات الباذخة التي قدمها الملك سرجون الأكدي(في نحو 2350 ق.م) يومياً

---

(1) * - كور "kur" أو" "Gur بالسومرية وكورو "kurru" وحدة قياس عراقية قديمة تساوي بأوزاننا الحالية 252،6 لتر، ويساوي في مقاييسنا الحالية نحو 3600م2.(المترجم).

(2) * - كل 1 هيكتولتر[hL] = 100 لتر [L]. (المترجم).

لرجاله البالغ عددهم 5400 المذكورة في نقوش الملك نفسه، موضوعاً أسطورياً، لدرجة أن التجار الآشوريين الذين غادروا إلى الأناضول ما يزالوا يخبرون بعضهم بعضاً في أماكنهم تجمعاتهم بعد نحو 500 عام:

بالقرب من أداد وعشتار، أقسم بذلك! [إنه سرجون يتكلم]

كل يوم ضحيت بألف من الماشية،

وكان سبعة آلاف من فرسان الشجعان يأكلون معي كل يوم.

ويمكننا أيضاً أن نتذكر هنا حسابات "الوجبات اليومية" لملك ماري، التي تمت مشاركتها أكثر من مرة مع رعاياه؛

وجبات الملك وشعبه.

ولا ينبغي لنا أن نفسر "شعبه" بالمعنى العسكري على أنه "قواته" (التي يُشار إليها أحياناً صراحةً، علاوة على ذلك)، لكن ببساطة على أنها اختيار لممثلي شعبه. وإحتفاءاً بمناسبة احتفالية، تذكر هذه الوثائق أحياناً ليس فقط الهدايا التي قدمت للضيوف في وقت واحد، لكن أيضاً توزيع الزيوت والعطور حتى يتمكن الضيوف من الاستحمام بشكل صحيح على وفق الاحتفال الرسمي للحدث.

ومثل هذه الوجبات المهيبة التي شاركها الملك مع (ممثلين) رعاياه، ضمنت بالضرورة شيئاً آخر غير مجرد تقاسم الطعام والشراب، كما يمكننا أن نرى ما إذا كنا ببساطة ننظر إلى ما وراء الكلمات للنظر في معناها. فقد ارتبطت هذه الوجبات السخية على

الفـور بوظيفـة ودور الحاكـم:

لقد دعتني الآلهة العظيمة،

وأنا الراعي الصالح الذي يجلب السلام مع صولجان العدالة.

غطى ظلي الخير مدينتي!

لقد حملت في صدري

شعب سومر وأكد:

بفضل ثروتي الجيدة، لقد ازدهروا!

لم أتوقف عن إدارتهم بسلام:

بحكمتي آويتهم.

كل هذا الهبات المذهلة المرتبطة بالوجبة أعادت إلى الأذهان القوة الخيرة للملـك، الـذي قدمهـا، والأهميـة الحيويـة للبقاء خاضعين بسـعادة لسـلطته المفيـدة. وعـلى صعيد آخـر، كانت الولائم والاحتفالات أعمالاً سياسـية بارزة.

لذلـك يمكـن أن تكـون مثـل هـذه التجمعـات بمثابـة أطـر للتجمعـات واتخـاذ القـرارات السياسـية. وأعتقـد أننـا نفتقـر إلى البيانـات التاريخيـة، لكـن تعـوض إلى حـد كبـير بالمعلومـات الموجـودة في الأسـاطير.

واحـدة مـن أكـثر الأمثلـة إقناعـاً عـلى ذلـك وردت في ملحمـة الخلـق. في هـذه الحكايـة، عندمـا يـرى الجيـل الشـاب والنشـط مـن الآلهـة أنفسـهم في خطـر الإبـادة مـن الأم البدائيـة العظيمـة تيامـات، إلى جانـب ذخيرتهـا

المخيفـة، وبدعـم مـن الآلهـة القديمـة، غـير الفعالـة، بـدأوا في البحـث عـن مدافـع وبطـل، ووضعـوا أنظارهـم عـلى الشـاب القـوي مـردوخ. ثـم يدعوهـم "عميدهـم" أنشـار إلى مناقشـة مفيـدة في أثنـاء الوجبـة:

"ليأتوا بكل الآلهة أمامي.

"دعهم يتحدثون، اجلسوا في الوليمة،

"على محاصيل الحقل، دعهم يأكلون، ويشربون [البيرة]،

"دعهم يرسمون القدر لمردوخ، بطلهم.

بعبـارة أخـرى، كان عليهـم أن يقـرروا معـاً وفي أثنـاء تنـاول وجبـة كبـيرة اسـتثمار مـردوخ للدفـاع عنهـم وإنقاذهـم.

وهكـذا كانـت المأدبـة أيضـاً نوعـاً مـن "المائـدة المسـتديرة" لآرثـر[1]*،

---

(1) * - ورد ذكـر المائـدة أو الطاولـة المسـتديرة لأول مـرة في قصـص كتبـت في القرون الوسـطى عـن الملـك آرثـر وفرسـانه، إذ كانـوا يجتمعـون حـول المائـدة المسـتديرة ويتشـاورون ويأكلـون، وكانـت مسـتديرة حتـى يتجنبـوا مقاتلـة بعضهـم وذلـك لان كل واحـد فيهـم يبـدوا في مرتبـة أعـلى مـن زملائـه، وقصـة المائـدة المسـتديرة خياليـة شـان كل أسـاطير آرثـر، لكـن شـخصية آرثـر كانـت حقيقيـة.. وقـد أوحـت المائـدة المسـتديرة ببعـض مـا صـدر مـن أفضـل الكتابـات الإنجليزيـة في العصـور الوسـطى. وتتمثـل واحـدة مـن أفضـل الروايـات الإنجليزيـة عـن آرثـر وفرسـانه، في مـوت الملـك آرثـر (1470م)، وهـي مجموعـة مـن القصـص عـن الفرسـان وبطولاتهـم، كتبهـا وأعـاد كتابتهـا السـير تومـاس مالـوري. وفي كتابـات العصـور الوسـطى، كانـت قصـص الفرسـان وبطولاتهـم المعروفـة باسـم الرومانـس، عمـلاً طويـلاً مـن أدب الخيـال، يقدم وصفـاً للمغامـرات المثـيرة لأحـد الأبطـال. وكان الفرسـان في كتابـات العصـور الوسـطى يعـدون عضويـة المائـدة المسـتديرة شرفـاً كبـيراً. فـكان شـجعان الرجـال يأتـون إلى

حيث أدى تقاسم الطعام والشراب إلى خلق زمالة جيدة وفهم جيد. مع تنشيط المناقشة بحيث يمكن اتخاذ قرار صعب بخلاف ذلك (كان ذلك حكيماً ومفيداً):

كل الآلهة العظيمة.... جاءت أمام أنشار،

وكانوا قد ملأوا بـ[البهجة].

أحدهم قبّل الآخر في التجمع [ ]،

تحدثوا، وجلسوا في وليمة،

على محاصيل الحقول كانوا يأكلون ويشربون [البيرة]،

مع الخمور الحلوة جعلوا حناجرهم تتدفق،

لقد شعروا بالرضا نتيجة شرب الجعة.

أصبحوا أكثر ابتهاجاً، وارتفعت معنوياتهم،

إلى مردوخ بطلهم رسموا القدر.

ويفصّل باقي النص كيف وضعوا مردوخ على رأسهم وعاملوه بوصفه رئيساً، على الأقل قائد عسكري.

ولا يمكن قول هذا بشكل أفضل أو وصفه بشكل أفضل. وبعيداً عن السؤال كيف أن التعايش الطيب نتيجة الوجود الموحد لجميع

بلاط الملك آرثر، من بلدان كثيرة، على أمل أن يختارهم لهذه العضوية. نتيجة لما يتمتع به الفارس من مزايا أخلاقية متميزة..(المترجم).

أولئك الذين يتشاركون الحياة نفسها، إلى جانب وجبة مبهجة جيدة و "مشروبات مسكرة" يؤثر في التضامن والتفاهم، ومصادر القرارات بالإجماع، والأكثر جدية والأكثر صعوبة، لكنها أيضاً الأكثر أهمية.

وقد أؤكد هذا في مشهد الأخير: فبعد أن غزا مردوخ وقتل تيامات، وحتى بفضل ذكائه وإحسانه وطاقته(التي كانت متوقعة منه)، فقد تجاوز ما كان متوقعاً وبنى الكون من بقايا تلك الإلهة الوحشية. قام بتثبيت الآلهة هناك، كل في مكانه، ونتيجة لعمله النهائي والأسمى، اخترع الإنسان لأداء عمل الآلهة من أجلهم (هذه إعادة كتابة لنسخة من أتراخاسيس). الآلهة، المتحمسة والمليئة بالامتنان، مستعدة ليس فقط لإبقائه قائداً لها، لكن لترقيته إلى ملك الكون بأسره، من الآلهة والبشر على حدٍ سواء. ثم دعا مردوخ، بحكم موقعه الأعلى وكأنه يتوج نفسه في هذه المناسبة، كل الآلهة إلى مأدبة كبيرة، ينظمها ويرأسها هذه المرة بنفسه:

الرب على المنصة المرتفعة،

التي بنوها مسكناً له [أي بابل ومعبدها الرئيس أيساگيلا]،

جلس الآلهة آبائه على وليمة.

جلست الآلهة العظيمة،

ورفعوا الأقداح، وجلسوا في الوليمة.

وهكذا، وفي أثناء هذه الوليمة الفخمة والمبهجة، شرعت الآلهة في

استثمار مردوخ بشكل نهائي، الذي لم يعد مجرد قائدهم، بل أصبح الآن ملكهم. لقد نقلوا إليه كل السلطة، في شكل "أسماء" فرضوها عليه، كل منها يحتوي بالفعل، على وفق معتقدات العصر، على الامتيازات التي نقلها.

وعند الفحص الدقيق، فإن الأكل والشرب والمطبخ والوجبات تبدو تدريجياً أكثر أهمية؛ ولم تعد مجرد إجراءات روتينية تحافظ على الحياة الجسدية. ولا ندرك فقط أن الكم الهائل من العمل البدني الذي تطلبه انفتح بسرعة على عالم كامل من التقنيات المهنية، وهي خبرة معقدة وواسعة المعرفة أدت حتى إلى إبداعات فنية- عبادة محددة، وإن كانت بدائية، لـ "الجمال". ولكن تقاسم الوجبات يمكن أن يتدخل بقوة في الحياة الاجتماعية والسياسية.

وسنرى الآن أن الأكل والشرب احتل مكانة مهمة في الحياة الدينية لبلاد الرافدين القديمة.

(15)
مائدة الآلهة



في ثقافة بشرية مثل ثقافة بلاد الرافدين القديمة، كانت الآلهة، المتخيلة عن طريق نموذج بشري، تأكل وتشرب بالضرورة تماماً كما فعل البشر، لكن بشكل أفضل. وهكذا طبقت العادات والأعراف البشرية على الآلهة على نطاق تفوقهم الفائق، في جميع مجالات الوجود المناسبة، بما في ذلك الأكل والشرب، التي كان يعتقد أنها ضرورية لاستمرار حياة الآلهة.

لقد أتيحت لنا الفرصة، إذا صدقنا الأساطير، لمعرفة كيفية ترتيب ولائم الآلهة. وعوضاً عن المصادر الوثائقية، دعونا أولاً نستشير الشعائر الطقوسية، التي نُقلت من آداب البلاط، التي رأيناها قليلاً: فقد سجلت برامج وقواعد "إعالة" الآلهة، وعبادتهم.

وعلى وفق الاعتقاد التقليدي، منذ بداية الزمان كانت هذه "الإعانة" هي المسؤولية الوحيدة والواجب الأساس للإنسان. ومن أجل تخيل الواقعية والحماسة والأبهة وراء الطقوس بشكل أفضل، من المفيد أولاً أن نتذكر أسطورة جميلة جداً وذكية وكاشفة، مدونة باللغة الأكدية، التي تشرح وتبرر الطقوس وتتضمن حاكماً أسطورياً قديماً قدم الحكاية أسمه: أتراخاسيس، حرفياً "الخارق=Supersage".

وهذه القصيدة الطويلة، في أول نسخ كاملة لها، يجب أن تكون بطول 1250 سطراً، كما هو موضح في خاتمة إحدى تلك النسخ. لقد استعدنا حتى الآن حوالي ثلاثة أرباعها، وهو ما يكفي لمتابعة العمل بأكمله ودراسته بشكل كافٍ. ولم نتمكن من استيعاب المعنى العام للقطع المتناثرة التي أُستردت تدريجياً على مدى أكثر من مائة عام حينما اكتشفها عالم الآشوريات البريطاني دبليو جي لامبرت عام 1965م، ونشر بقايا أقدم مخطوطة معروفة لهذا العمل، التي كانت ملقاة منذ عام 1889م، في أدراج المتحف البريطاني. وقد كانت الحاشية النهائية لهذه المخطوطة، كما قيل لنا كما يأتي:

أعيد نسخها من" Kasap(?)-Aya "، كاتب مبتدئ،

في الحادي والعشرين من الشهر الأول من السنة الخامسة

في عهد أمّي- صدوقا ملك بابل.

بعبارة أخرى (يرجع تاريخ هذا الحاكم إلى عام 1640 قبل الميلاد)، بعد بضع عشرات من السنين فقط من تأليف القصيدة في بابل، أو ليس بعيداً عن هناك، كما نعتقد.

وتحظى قصيدة أتراخاسيس بقيمة عالية في بلدها، كما يتضح من نسخها العديدة أو إعادة كتابتها حتى وقت ليس بعيداً عن العصر الميلادي، في ما يقرب من أربعين جزءاً منها استعدناها على مر السنين، وهي تحفة من مآثر الفكر الديني- والفكر بشكل عام- لسكان بلاد الرافدين القدامى. ويمكننا قياس أهميتها و"نفوذها" حتى خارج محيطها الثقافي الأصلي عبر حقيقة أنه شق طريقه إلى الكتاب المقدس، إذ شكل إطاراً للفصول الأولى من سفر التكوين، التي تحكي أيضاً عن الأصول والتاريخ الأول للبشرية. ومع ذلك، لم يعترف بوجودها في الكتاب المقدس من دون محاولة نشطة لمواءمتها مع المبادئ العظيمة، التوحيدية الشديدة و"الأخلاقية" للدين الإسرائيلي.

تبدأ حكاية أتراخاسيس من دون مقدمات في الوقت الذي لم يكن فيه الجنس البشري موجوداً بعد؛ فقط الآلهة كانت حاضرة. ومثل كل مجتمع يرى نفسه بوضوح، رأى سكان بلاد الرافدين أن مجتمع آلهتهم يتألف من "طبقتين" عظيمتين: في القمة كان الرؤساء، أعظم الآلهة الذين لم يعملوا قط بل حكموا العالم فقط؛ وتحتهم، الآخرون، الطبقة الدنيا الإلهية، الذين أجبرهم رؤسائهم من أجل الصالح العام على تكريس أنفسهم للعمل اليدوي من أجل كل الأشياء الضرورية في الحياة عن طريق استغلال الثروات الطبيعية للأرض.

وكانت تلك مهنة متطرفة ومرهقة ومهينة في نهاية المطاف. لذلك في أحد الأيام الجميلة، قررت الآلهة العاملة أن لديهم ما يكفي ليضربوا، ولم يعودوا يقبلون بحالة عدم المساواة التي تبقيهم بعيداً عن التقاعس

المتميز لقادتهم. فكان هناك ذعر كبير في العالم الإلهي: إذا لم يعد أحد يفعل شيئاً، فسيكون هناك نقص في المؤن، وجوع، ونقص في الغذاء.

فيبتكر أكثر الآلهة العظيمة حكمة، أنكي/ أيا، ويقترح خطة لإنقاذهم: سوف يتعين عليهم إنشاء بديل للآلهة المضربة عن العمل- وسوف يقوم بخلق مخلوق ينجز وحده العمل في مكانهم، لكن لا يمكنه أبداً المطالبة، مثل ما فعل "المضربون"، والارتقاء إلى حالة الآلهة الحاكمة. لذلك فإن المخلوق سوف يصنع من الطين، ثم يقدر له أن يموت. في تلك البلاد، ويمكننا أن نفهم جيداً لماذا، كان يطلق على الموت اسم "العودة إلى الطين"، ليصبح طيناً مرة أخرى. ولكي يتمكن هذا البديل، الذي سيكون إنساناً، من تحقيق مهمته على أفضل وجه، إذ عجن الصلصال "بلحم ودم" إله من رتبة دنيا حتى ترتفع المادة الخام للإنسان بالذكاء والطاقة إلى مستوى العمل الذي يتعين القيام به.

وقد رحبت الآلهة بالمشروع على الفور. وبما أن بقية قصة أتراخاسيس لا تتعلق بموضوعنا، فسوف نتركها جانباً. ولكن ما ينبثق عن الجزء الموصوف للتو هو أن الآلهة قد اخترعت البشر، وكوّنتهم، وخلقتهم ليكونوا خدامهم، البارزين والفريدين، مع واجبهم الأساسي في إنتاج جميع السلع الضرورية عن طريق عملهم متعدد الأشكال لضمان حصول الآلهة على حياة خالية من القلق وجميلة، ثم ترك الآلهة حرة، من دون أي قلق آخر، للقيام بوظيفتها الأساسية: حكم العالم. وكان الأمر متروكاً للبشر، إذن، تزويد الآلهة بمساكن فخمة ورائعة- معابد- وبأندر وأغلى المفروشات المقدسة؛ الملابس الداخلية

والملابس والزينة الأكثر رواجاً؛ وفوق كل شيء، ونظراً لأن هذه كانت حاجتهم الأساسية والجوهرية، فإن الطعام والشراب الأكثر وفرة واللذيذ يجب توفيره.

وهذا ما يسمى إعالة الآلهة، التي شكلت في جزء كبير منها دين هؤلاء الناس، وعبادتهم.

وهنا أيضاً، يجب أن نتخلص من التفكير التقليدي حول السلوك الديني الذي غرسه الكتاب المقدس فينا بشكل أو بآخر. ففي وجود إله فريد متسام لا يحتاج إلى شيء ولا يرغب في أي شيء، علمنا الكتاب المقدس أنه يجب التفكير في ما قد نشعر بأننا مضطرون لتقديمه له، للتضحية له بدافع كريم مستوحى من شعورنا الديني. ويحكمه شعور بالتضحية والتنازل، مما يؤدي إلى الإبادة الكاملة لـ "الهبة"، و"حرق القرابين". والتضحية الكتابية، الفكرة التي اعتدنا عليها إلى حد ما، هي في الأساس لفتة سلبية: إنه يحرمنا- ونحن نقبل هذا الحرمان عن طيب خاطر- من شيء نحتفظ به لله من دون الحاجة إليه أو استخدامه له. ومن ناحية أخرى، في بلاد الرافدين، كانت التضحية، والتقدمات للآلهة، أعمالًا إيجابية: إذ كان ما قدم لهم، كانوا بحاجة إليه. طلبوا ذلك، واستولوا عليه، و، فيما يتعلق بالطعام، يُعتقد أنه يأكل(حتى لو، في الواقع، فعل أشخاص آخرون غير الآلهة ذلك بالضرورة في مكانهم). وكانت التضحية حقاً هدية، عرضاً. وتدور المفردات الأكدية لـ "التضحية" حول مفهومين أكد كل منهما، كل على طريقته الخاصة، على مثل هذا النقل:"naqu، "أن يصب" سائل يُقدم

كشراب؛ و"mahdru"، ليأخذ، ويقبل ما يُقدَّم على هذا النحو:

استلم يا شمش الجعة التي تُسكب من أجلك.

كما ورد في ترنيمة شهيرة لهذا الإله.

ولضمان "إعالة" الآلهة، كانت أهم السلع، التي لا غنى عنها باستمرار، هي تلك التي تحافظ قبل كل شيء على حياتها، تلك الأشياء التي يحتاج إليها جميع البشر، وجميع الكائنات الحية، باستمرار وضرورية: الطعام والشرب.

وهذا ما أسميه "مائدة الآلهة". الشغل الشاغل والهم الأساس لعبادة بلاد الرافدين التي تتعلق طقوسها مباشرة بموضوع هذا الكتاب.

إنها حقيقة ثابتة، وواحدة من دون طعن، أن طقوس العبادة في تلك الأرض، على الرغم من التلميحات التي لا حصر لها في سياقات واسعة النطاق، تكاد تكون غير معروفة ككل وفي منطقها، لا سيما عندما يعود المرء بعيداً في الزمن. وسوف نجمع بعض قصاصات منها هنا وهناك، مثل هذا الإهداء على إناء فضي في معبد إلى ملك لگش، أنتيمينا (2375-2404 قبل الميلاد)، في أحد نقوشه التذكارية:

من أجل نينگيرسو، بطل أنليل،

أنتيمينا أمير لگش، المختار من قلب نانشة،

ابن أيناناتوم. ... صنعت هذا الإبريق من الفضة النقية

حتى يستمتع نينگيرسو بالزبدة فيه.

يشير هذا المقطع إلى ممارسة طقسية يُعتقد أن الإله يتذوق عبرها بعض الأطعمة النقية. وفي هذا المقتطف من الأسطورة السومرية من نهاية الألفية الثالثة قبل الميلاد، من اللافت للنظر أن رحيل أنكي، الذي غادر من أجل النظر في أراضيه والحفاظ عليها في حالة جيدة، كان مصحوباً بتلميعات طقسية من مقدسه:

للأمير العظيم [أنكي] الذي جاء صاعداً إلى أرضه،

كل السادة، كل الرؤساء،

وكهنة التعويذات الذين يلبسون ثياب الكتان في سومر،

يؤدون طقوس التطهير في الأبسو

إلى الأب أنكي، وضعوا أقدامهم في المكان الطاهر، في الأرض،

هم [يطهّرون] المسكن له. . .

ينادون بـ(اسمه) في "المحطات" ،

إنهم يطهّرون المزار الشامخ في الأبسو

في وسطها يتسببون في ظهور شجرة العرعر الطويلة، النبات النقي.

ونتيجة لحالة الفقر الوثائقي لدينا، مع بعض الصور النادرة التي أُلتقطت هنا وهناك، يجب علينا أن نفعل ما لدينا، في ظل الافتقار إلى الروايات القديمة، فإننا نستدعي وثائق أكثر حداثة حينما ننجذب

إلى القاعدة المعروفة عن الثبات الكوني للممارسة الدينية، التي من المحتمل أن تكون إيماءاتها المنظمة التي ربما تكون مستوحاة أولاً من بروتوكول البلاط، على الأرجح من دون تغيير كبير على مر القرون، كما هو مقترح، مرة أو مرتين، عن طريق ظهور خصائص خارج المكان من عصر آخر.

ولتوضيح "مائدة الآلهة" وممارستها الشائعة بشكل أفضل، نقدم لوحاً شهيراً من العصر السلوقي، قرنين أو ثلاثة قرون قبل الميلاد، وهو الوقت الذي كانت فيه الحضارة النبيلة للبلاد تنطفئ تدريجياً، مع أنه يبدو أن الحياة اليومية لسكانها وحكامها وآلهتها لم تشهد أي تغيير مفاجئ. وقد كشفت هذه الوثيقة مع عدد آخر من الوثائق في أوروك، المدينة المهيبة، إذ إنها قد نسخت واستعملت. وسجلت الممارسات الاحتفالية للعصر، الذي يمثل المرحلة الأخيرة من تقليد طويل من دون شك فيه أنه ظل من دون تغيير إلى حد ما، لذلك قد نشعر أنه من المبرر فحصها.

ونشرت هذه الوثيقة بواسطة الباحث ثوريو دانگان، واللوح تطبيق مباشر فقط على المعابد العظيمة لأوروك وعلى عدد قليل من الآلهة الرئيسة التي أقامت وكرمت هناك- اثني عشر أو نحو ذلك على الأكثر. إنه ينقل بشكل مثير الواجب الذي قام به "خدام" الآلهة هناك للحفاظ عليها، وبعبارة أخرى، في المقام الأول لإطعامهم، بشكل طبيعي كل يوم لأن ذلك من ضرورة الطبيعة. وبإتباع إجراء كان احتفالياً واقتصادياً (يجب أن يكون مديرو الأماكن المقدسة قد خططوا

لاحتياجاتهـم)، يقـوم النـص بحسـاب وإحصـاء، المـواد اللازمـة لمـدة عام من تلـك الوجبـات اليوميـة عـن طريـق التذكـير وتحديـد أن هنـاك أربعـة منها عـلى الأقـل للأشـخاص ذوي الإمكانيـات: وجبـة صغـيرة وكبيرة قبـل منتصف النهـار ووجبـة صغـيرة وكبـيرة بعـد منتصـف النهـار- ليسـت لدينـا طريقـة لمعرفـة جدولهـم الزمنـي، أو حتـى أيهـما جـاء أولاً. وقـد نظرنـا بالفعـل في الفقـرة الأولى التـي تتنـاول المشروبـات، مـع الإشـارة إلى أن الضيـوف قـد قـدم لهـم بسـخاء- نحـو عشريـن لـتراً مـن المشروبـات عاليـة الجـودة لـكل وجبـة ولـكل شـخص. والبقيـة، كـما سـنرى قريبـاً، كانـت قابلـة للمقارنـة.

وبعـد المشروبـات، وعـلى وفـق منطـق معـين في تنـاول الطعـام، كانـت هنـاك منتجـات الحبـوب (الوجـه 2 / 47- ، 76 و 81). الفاكهـة (50-48 ، ص 77 و 83)، ثـم اللحـوم (عكـس الأول ومـا يليهـا). وكان هـذا بالطبـع قـوام الوجبـة فقـط، إذا جـاز التعبـير. ومـا كان ضروريـاً وحـاضراً دائمـاً هـو الأطبـاق التـي شـكلت الوجبـة "مـن الناحيـة الذوقيـة" وخضعـت لسـلطة أخـرى، وبرنامـج آخـر، ثـم طقـوس أخـرى، لا نعـرف عنهـا شـيئاً- وهـذا أمـر مؤسـف لفضولنـا الطهـي:

كل يوم من أيام السنة، للعروض العادية الرئيسة،

سوف تكون هناك حاجة إلى 648 لتراً من الشعير والحنطة.

هـذه "التقدمـات المنتظمـة"، التـي فرضهـا التقليـد الطقـوسي الـذي يقـرر نصيـب كل ضيـف، مسـجلة على اللـوح؛ يسـجل "الخدمـة" الغذائية، و"الإعانـة" لـكل إلـه في أوروك بأكـبر قـدر ممكـن مـن الدقـة:

هـذا هـو المجمـوع الذي سـوف تقدمه المطاحـن يومياً إلى طهـاة المعبد،

في المطبخ،[دعنا لا ننسى أن المخبز كان جزءاً من المطبخ]

لوجبات الآلهة الأربعة (اليومية).

ثـم هنـاك تفاصيـل مـا كان عـلى "الطهـاة" أن يصنعـوه مـن كتلـة الدقيـق الخاصـة بهـم مـن أجـل إعـداد الخبـز للآلهـة، وهـو أسـاس نظامهـم الغـذائي، كـما كان بالنسـبة للإنسـان:

مـما سبق سـوف يأخـذون 486 لـتراً مـن دقيـق الشـعير و162 لـتراً مـن دقيـق الحنطـة، ومـن الخليـط الـذي سـوف يحـضر الطهـاة ويخبـزون 243 "رغيفـاً مسـتديراً". ومـن هذا المجموع، سـوف يقـوم الطهاة نفسـهم بإعداد وتقديـم 30 رغيفـاً مسـتديراً لطاولـة آنـو: أي في كل مـرة 8 أرغفـة للوجبات الصباحيـة الكبـيرة والصغـيرة، و 7 أرغفـة لوجبات الظهيرة الكبـيرة والصغيرة.

وسـوف تحتـاج وجبـات أنتـو أيضـاً إلى 30 رغيفـاً؛ و 30 مـن النـوع نفسـه للإلهـة عشـتار؛ و 30 للإلهـة نانايـا؛ و 15 لوجبـات أربعـة آلهـة في صحبتهـم. و12 مـن أجـل "عـرش آنـو" ، وللآلهـة المحليـة لسـيليا آنـو؛ و16 لاثنـين مـن تيجـان آنـو. و16 للـبرج المسـتوي [= الزقـورات] وآلهـة البيـت؛ و 16 لجناحـي مـزار آنـو وأنتـو. مـما يجعـل المجمـوع الـكلي 160 رغيفـاً.

وفضـلاً عـن الشـخصيات الإلهيـة الأربعـة الرئيسـة– آنـو، أنتـو، عشـتار، ونانايـا، الذيـن كانـوا سـيطعمون أولاً - كان مـن الـضروري التخطيـط لعـدد معـين مـن الوجبـات المصاحبـة، التـي لم يكـن المسـتفيدون واضحـين تمامـاً، مـع أنهـم كانـوا مـن الواضـح مـن "آلهـة": ويجـب أن تكـون "خدمتهـم" و

"إعانتهـم" مصحوبـة بطقـوس كاملـة، وغـير واضحـة أيضـاً، وعـلى أي حـال، تقـع خـارج نطـاق الدراسـة الحاليـة.

ومـن ناحيـة أخـرى، ما يهمنـا هو أن كل مـن الآلهة العظيمـة التي يجب إطعامهـا، إذ كانـوا يُعطـون ثلاثـين رغيفـاً كل يـوم، ويمكـن أن يكـون وزنهـا، بسـبب عـدم وجـود تفاصيـل، بضعـة كيلوغرامات عـلى الأقـل. ولا نعرف إلى أي مـدى شـارك الضيف نفسـه في وجبـات أخرى. وعلى أي حـال، فيما يتعلق بالخبـز الـذي قـدم لمرافقـة وجباتـه أو وجباتهـا، فقـد قـدم لـكل إلـه بكـثرة.

وقـد أوكـد عـلى الطبيعـة "المقدسـة" لهـذا الطعـام والعمـل الـذي سـوف يكـرس لـه في الجـزء الأخـير مـن الفقـرة الأخـيرة:

عندمـا يقـوم [الطحـان] بطحـن الحبـوب المذكـورة أعـلاه، يجـب عليـه عنـد القيـام بذلـك أن يقـرأ الصيغـة: "آه أيها المحـراث السـماوي! في الحقل، لقـد اسـتخدمنا محـراث البـذر! وفي أثنـاء عجـن العجـين، ووضعـه في الفـرن لعمـل الأرغفـة، سـوف يقـرأ الطبـاخ هـذه الصيغـة: "آه يـا نيسـابا! [إلهـة وراعيـة الحبـوب] الكـثرة المقدسـة! معطيـة الغنـي! ".

وبعـد ذلـك، وبكلـمات قليلـة، يخصـص الجـزء الثـاني مـن خطـة القائمة "للفواكـه" التي سـتقدم في أثناء الوجبـات، لكننا لا نعرف بأي ترتيب قُدمت.

ومـن اللافـت للنظـر أن الخضـار لم يذكـر أبـداً؛ ولا فيما يتعلـق بالحبوب التـي رأيناهـا أعـلاه، هـل يبدو أنـه كان هناك أي مـن تلك "العصيـدة" التي تمتعـت بهـا تلـك البـلاد، إذا أردنـا أن نصـدق وصفاتنـا. وبـصرف النظـر عـن خبـز الخبـز، لا يوجـد شيء يتعلـق بالطهي تحديـداً في القائمـة الموضحة هنا:

طـوال العـام [مـما يعنـي أن بعـض هـذه الفاكهـة عـلى الأقـل لم تكـن طازجـة، لكنهـا مجففـة، عـلى وفـق الاسـتعمالات التـي شـوهدت في أماكـن أخـرى!؛ كل يـوم، سـيقدم كل يـوم إلى أنـو، أنتـو، عشـتار، ونانايـا، فضـلاً عن الآلهة الأخرى التي تعيش في أوروك، 450 لتراً من التمور عالية الجودة: من تمـر تلمون[المشـهور بأنه الأفضـل!]، والتـين، وكذلك العنـب والحلويات (؟).

ويجـب أن يشـير هــذان المصطلحـان الأخـيران، غـير الموثقـين بشـكل جيـد، إلى الحلويـات أو الأطبـاق "الحلـوة" مـن نـوع مـا، التـي ربمـا تكـون مصنوعـة مـن الفاكهـة.

وقـد فشـل النـص في تحديـد مـا إذا كانـت سـوف تقسـم هـذه الـ(450) لـتراً بـين جميـع الضيـوف، الأمـر الـذي لا يبـدو أنـه يتوافـق مـع النمـط أو الوفـرة في بقيـة اللـوح، إذ يشـير كل رقـم إلى حصـة فـرد واحـد: يجـب أن يكـون هـذا هـو الحـال وهنـا لا عجـب إذا أخذنـا بالحسـبان كميـات المنتجـات الأخـرى المنسـوبة إلى كل إلـه.

وفي نهايـة اللـوح وقمتـه القيمـة، هنـاك ذكـر للحـوم المعتـادة مـن الحيوانـات الصغـيرة والكبـيرة، التـي تشـكل مـع الخبـز المـادة الرئيسـية للوجبـات. ولدينـا بالفعـل فكـرة واضحـة إلى حـد مـا عـن هـذا عـن طريـق "قوائـم" الولائـم، وبواسـطة وصفاتنـا. وتجـدر الإشـارة إلى أن كيفيـة طهـي هــذه اللحــوم- سـواء كانـت محمصـة أو "مطبوخـة في مـرق دسـم" - لم يحـدد في أي مـكان، لأنـه يجـب تحديـد هـذه النقطـة مسـبقاً، إمـا عـن طريـق الإجـراءات أو عـن طريـق التوجيهـات الطقوسـية المفقـودة أو عـن طريـق التخيـلات المبتكـرة للطهـاة.

وفيما يأتي تفاصيل الماشية والأغنام من القرابين المنتظمة، التي يجب تقديمها كل يوم من أيام السنة إلى آنو، أنتو، عشتار، ونانايا، والآلهة الأخرى الموجودة في المعابد الرئيسة في أوروك، لوجبة الصباح الكبيرة، على مدار العام: 7 أغنام مختارة، مُسمنة وخالية من العيوب، تُغذى لمدة عامين على الشعير والأغنام التي ربيت وسمنت وغذيت بالحليب بشكل خاص؛ أو، في المجموع، 8 أغنام للتقدمات المنتظمة. ثم، بقرة واحدة كبيرة ؛ وعجل واحد يرضع الحليب، و 10 أغنام مسمنة، قيمتها أقل من سابقتها، ولا تتغذى على الشعير. أو إجمالاً بالنسبة لوجبة الصباح الكبيرة طوال العام (كل يوم)، 8 أغنام، وقد ربيت واحدة منها خصيصاً؛ بقرة كبيرة وعجل غر صغير يرضع الحليب.

ثم هناك إشارة جديدة إلى الطبيعة الطقوسية لإجراءات الطهي التي كان من الضروري طلب الموافقة عليها من الأعلى:

في أثناء ذبح هذه الأبقار والأغنام، يقرأ الجزار الصيغة:

"ابن شمش سيد البهائم تسبب في نمو أراضي المراعي على السهوب!"

وفي أثناء ذبح الماشية والأغنام، سيرحب جزار الرأس آنو، أنتو، النجم العظيم [جوبيتر؟] وديليبات [فينوس]. لكنه لن يقول شيئا للآلهة الأخرى. وفي الوجبة الصباحية الصغيرة ... طوال العام، كل يوم، سوف تقدم 6 خراف مسمنة من دون عيب، تتغذى على الشعير لمدة عامين؛ وخروف واحد كبير يتغذى على الحليب؛ وخمسة أغنام كبيرة، لكنها أقل قيمة ولا تتغذى على الشعير؛ ثور كبير، ثمانية

حملان، خمس بطات، تتغذى على الهريس؛ بطتان ذات قيمة أقل؛ ثمان من الوز تتغذى على الهريس، وأربع من حيون الزغبة(يشبه السنجاب)، وثلاثون طائر "marratu (؟)؛ وثلاثون يمامة (؟) ... ؛ وأربعة خنازير قصب، ثلاث بيضات نعام، وثلاث بيضات بط.

وهكذا، إن لم يكن اللحم أكثر وفرة، على الأقل أكثر تنوعاً، بالنسبة "لوجبة الصباح الصغيرة" مقارنة بـ "الكبيرة".

وفي وجبة العشاء الكبيرة. . . في كل يوم من أيام السنة، سوف تقدم أربع أغنام مخصبة، من دون عيب، تتغذى على الشعير لمدة عامين؛ وخروف واحد ربي على نحو بشكل خاص. . .، سُمن ورُبي على الحليب؛ وخمسة خراف من الدرجة الثانية وذات قيمة أقل لا تتغذى على الشعير؛ وعشرة يمامات (؟). في وجبة العشاء الصغيرة، للآلهة نفسها، لمدة عام كامل (كل يوم): وأربعة خراف ترضع الحليب، من دون عيب، تتغذى على الشعير لمدة سنتين؛ خروف يربى على نحو مخصوص، يتغذى على الحليب؛ وخمسة خراف من الدرجة الثانية أقل قيمة لا تتغذى على الشعير.

وبعد ذلك، على وفق العرف، قام المؤلفون بوضع المجموع الفرعي لجميع اللحوم المقدمة للآلهة، "كل يوم من أيام السنة بأكملها، في الوجبات الأربع"، والكمية مثيرة للإعجاب، مع أنها تهم العديد من الضيوف الإلهيين، لكن ليس أكثر من نحو عشرة:

واحد وعشرون خروفاً من الدرجة الأولى، مُسمنة وخالية من

العيـوب، تتغـذى عـلى الشـعير لمـدة عامـين؛ وأربعة خـراف ربيـت خصيصاً، تتغـذى عـلى الحليـب، وخمـس وعـشرون مـن الشـياه مـن الدرجـة الثانيـة لا تتغـذى عـلى الحليـب، وأثنـين مـن العجـول الكبـيرة، وعجـل رضيـع، وثمانيـة حمـلان، وثلاثـون مـن طائـر'marratu' (؟)؛ وعـشرون يمامـة (؟)؛ وثـلاث مـن الـوز تتغـدى عـلى الدقيـق المهـروس؛ وخمـس بطـات تتغـذى عـلى الدقيـق المهـروس، وبطتـان مـن الدرجـة الثانيـة؛ وأربـع مـن حيـون الزغبـة، وثـلاث بيضـات نعـام، وثـلاث بيضـات بـط.

ويشـكل هـذا بالفعـل، في حـد ذاتـه، قائمـة اسـتثنائية إلى حـد مـا: الخبز وحـده. 651 لـتراً لـكل وجبـة وكل شـخص، ونحـو 60 قطعـة مـن الماشـية، التـي أضيفـت إلى الفاكهـة والمشروبـات، وربمـا عـدداً من الأطبـاق المطبوخة الإضافيـة، حتـى الوجبـات المتوازيـة الأخـرى المقدمـة في العديـد مـن الطقـوس والاحتفـالات في "السـنة الطقوسـية"، التـي نعـرف عنهـا القليـل.

وتعطـي هـذه الوثيقـة عـلى الأقـل فكـرة أصيلـة عـن الكـرم المتفاخـر وغـير العـادي الـذي سـاد في بـلاد الرفديـن فيـما يتعلـق بــ "إعانـة الآلهـة"، الواجـب الرئيـس للبـشر، في عـالم الطعـام والمطبـخ.

ويمكــن تضخيــم التأثــير الــكلي بشــكل أكــبر إذا فكرنــا ببســاطة في جميــع الآلهــة في جميــع الأماكــن المقدســة في كل مــكان، التــي يمكــن أن يقــدم لهــا الطعــام عــلى نحــو مشــابه أو وعــادل: يجــب أن تكــون مجاميــع كل مــن الــثروة المطبخيــة والماديــة قــد تفيــض في المعابــد "كل يــوم مــن الســنة بأكملهــا". وكانــت الواجــب الأول للملــوك- كــما تفاخــروا في الكتابــات التــي كتبــت عــلى شرفهــم في كثــير مــن

الأحيـان- هـو مراقبـة الإسراف المسـتمر وضخامـة هـذه النفقـات.

ومـع ذلـك، لم يتجـاوز هـؤلاء الأشـخاص إمكانياتهـم، وليـس لدينـا أي دليـل عـلى أنهـم شـعروا بالضغـط في واجبهـم - وهـذا لا يعنـي أنهـم لم يكونـوا كذلـك أبـداً!

ولدينـا محفوظـات وفـيرة يرجـع تاريخهـا إلى نهايـة الألفيـة الثالثة ق.م، التـي تحافـظ عـلى جـزء مـن الوثائـق المحاسـبية مـن سـاحات الماشـية المتمركـزة في" بـوزرس-داگان"، عـلى بعـد بضعـة كيلومـترات إلى جنـوب مـن نيبـور وقريبـاً جـداً مـن معابدهـا، لا سـيما الأكـثر سـمواً مـن بينهـا، ومـن بـين هـذه واحـداً يعـد الأشـهر في البـلاد بأكملهـا، لا سـيما في العـصر المبكـر جـداً: الإيكـور(معبـد الجبـل)، المكـرس لــ "ملـك الآلهـة"، أنليـل. وقدمـت تلـك السـاحات الـثروة الحيوانيـة اللازمـة للإعانـة الغذائيـة للآلهـة (مـن بـين تابعـين آخريـن) "كل يـوم مـن العـام بأكملـه" للطقـوس وغيرهـا مـن المناسـبات الاحتفاليـة للغايـة.

ويضمـن نظـام العشـور والضرائـب المطبقـة في جميـع أنحـاء البـلاد إمـدادات مسـتمرة- في وحـدات متواضعة أو في العـشرات أو المئات أو حتى الآلاف- مـن الحيوانـات المخصصـة لمائـدة الآلهـة. وهنـا اختيـار واحـد منها:

لمراسيم الأول من الشهر، تم إرساله:

--- من مدينة أُومّا: ستة عجول كبير من العمر ثلاث سنوات؛

أربـع وعـشرون بقرة عمرها عامـين؛ 360 لتر من الزبدة المصفاة، والجبن.

--- من مدينة ميشكين-دودو 240 خروفاً، و180 حملاً،

و120 من أنثى الحمل، و60 خنزيراً.

--- من مدينة باد-أن 180 خروفاً، 120 حملاً، 120 من أنثى الحمل، و60 خنزيراً.

--- من مدينة ميشكين- شابر 120 خروفاً،120 حملاً، 120 من أنثى الحمل، و120 جدي.

--- من مدينة أورو-ساگريگ 40 خروفاً، و20 نعجة؛

--- من مدينة أيسن 30 خروفاً، و20 نعجة.

قائمة جرد حاكم سيبار.

وهناك حقيقة مزعجة، لكن لا يمكن إصلاحها، هي صمت المصادر، الذي يخفي عنا بقية البيانات الاقتصادية. بدءاً من تلك المتعلقة بالمنتجات الزراعية، ولا يمكن للمرء أن يتخيل كميات هذه المنتجات الصالحة للأكل، التي ستكون أكثر إثارة للدوار، من دون شك، إذا عرفنا كل التفاصيل!

ومفهوم "إعانة الآلهة" كما نفهمه، وكما تأصلت ممارسته، من الممكن أن يكون قد ولد وازدهر في بلاد كانت مزدهرة اقتصادياً- ومن الواضح أن سكان بلاد الرافدين القدامى كانوا يعرفون ما يعنيه الأكل حقاً.

والمعلومات التي نمتلكها، كما ذكرنا سابقاً، تشير إلى المواد الخام،

إذا جاز التعبير، من الأكل والشرب. لكن هذه المنتجات لم تقدم على هذا النحو على مائدة الآلهة. وكان عليها المرور أولاً بين أيدي العديد من "طهاة المعبد" في مختبرات الطهي الشاسعة الخاصة بهم.

ولا يمكننا قول أي شيء تقريباً عن نشاطهم في ظل هذه الظروف. ولا ما اشتقوه من المنتجات "التي أحضرت إلى مطابخهم". على نحو مفرط جداً. ومما لا شك فيه أنهم لجأوا في كثير من الأحيان إلى "الطهي المباشر" - الشواء والتحميص- إذ يبدو أن الآلهة فضلت تلك الأساليب القديمة. لكن ليس بعيداً عن "اللحم المشوي" (šuwu) في طقوسنا وقوائمنا، ظهر أيضاً "لحم مسلوق" (ilquš)، مطبوخ بشكل غير مباشر في مرق، "دهني" بشكل طبيعي، أعذب، أغنى، وأكثر رقة ونكهة.

وفي ظل نقص التوثيق الأكثر والأفضل، يجب أن نشير على الأقل(مما قد يضيف معنى معيناً إلى "مجموعاتنا" من الوصفات) إلى أنه في أكثر من مناسبة نجد فيها آثاراً لمرجع طقسي- وهذا لا يعني بطبيعة الحال أنها المتعلقة بهذا المجال فقط:

لتحضير طائر مذبوح لمراسم "Bii21("temru")،

و"temru" هو مصطلح أستخدم في ماري من نحو 1750 قبل الميلاد، الذي لا نعرف معناه الدقيق. أو:

ولتحضر طائر الدراج لـ...[ ] (Biv:1)

إذن يجب أن تعود الكلمة المقطوعة إلى مفردات طقوسية. وبالمثل في C: 42((، المصطلح الذي استعيد جزئياً ma[kalu]))، قد يشير أيضاً

إلى "وجبة عبادية".

لكن هذه الإشارات إلى العبادة الموجودة في ألواح (ييل= (Yale الثلاثة مبعثرة للغاية وغير مؤكدة بحيث تؤدي إلى استنتاج مفاده أن جميع وصفاتنا تتمحور حول ذاتها، كما لو كانت جميعها مخصصة في المقام الأول فقط لمائدة الآلهة. ويشير القليل الذي تمكنا من استنباطه في هذا الصدد إلى إمكانية استخدام "مقدس" للوصفات التي يمكن استخدامها في المعبد.

وبعبارة أخرى، كان من الممكن إعداد المطبخ الذي اكتشفنا بشأنه عدداً كبيراً من الوثائق التفصيلية، الفخمة في عرضها، وربما أُعدت بشكل أساس للآلهة؛ لكن ربما أُعدت أيضاً، ربما في المقام الأول، ليس في مطابخ المعابد، لكن في القصور أو "القصور" في بلاد الرافدين القديمة، مما يوصل الذوق الرفيع لمتعة التذوق بين أثرياء هذا العالم، ثم، عن طريق تحول طبيعي بين الآلهة أيضاً.

وما يزال هناك سؤال طرح بالكاد، لكن لا بد من طرحه في حضور "مائدة الآلهة" المليئة بالكثير من الطعام، التي يجب أن تكون قد اشتملت على جهود نشاط الطهي والموهبة: ماذا حل بتلك الجبال والأنهار من طعام وشراب؟ كما هو مذكور في لوح الوركاء الذي استشهد به للتو، بمجرد تجميع كل هذا الطعام وتحويله في المطبخ، "يوضع"، مع مرفقاته، "على مائدة" ، أو "أمام" ، الآلهة التي من أجلها كانت قد أعدت، ثم ماذا؟

إن الآليات الكاملة لما تبع هذا الأمر بعيدة المنال: فهي، على حد علمي، غير موصوفة بالتفصيل في أي مكان. لكن يمكن الافتراض جيداً أنه بعد تقديم الطعام للآلهة المقصودة، فإن أولئك الذين خدموا الأعياد بالفعل، وأعضاء رجال الدين الذين يخدمون المعبد، ربما استعادوه للاستمتاع به بأنفسهم أو بصحبة أفراد أسرهم المباشرين، والحاشية. وربما بعد اتباع روتين ثابت، إما احتفظوا به أو يفضل بيعه للآخرين- اعتماداً على موارد المعبد المالية.

وفي النهاية، كان يُعتقد أن الآلهة ممتلئة ومرضية، وقد تمت "إعانتها" بشكل مناسب، لمجرد أن "خدمهم" قد اضطلعوا بكل هذا العمل وأظهروا سخاءً ونفقات في توفير "إعالتهم". ولا يمكن أن يكون هناك أي نتيجة أخرى، علاوة على ذلك، في نظام امتد بين الواقعية والخيالية، الذي منح وجوداً وحياة مستقلة وموضوعية لكيانات غير موجودة ومتخيلة تماماً، علاوة على ذلك، على حد علمنا، لا يبدو أن أحداً قد امتلك مشكلة خطيرة مع هذه الفكرة.

(16)
مائدة الموتى



على وفق سكان بلاد القدامى، لم يسقط الموتى في العدم- وهي فكرة مجردة وغامضة ويصعب بلوغها إلى حد ما. وبمجرد دفن جثثهم والبدء في "العودة إلى الطين" (موادهم الخام، نتيجة حسابات وإرادة أنكي/ أيا، حينما خلق البشر)، ولم يتبق سوى أثر بسيط لكل جثة، مثل: شيء غير ملموس، ظل رقيق، يتخيله من الذكريات والأحلام التي ما زال يراها أحفادهم. وقد أطلقوا عليها اسم" "etem-mu، من السومرية gedim" ، "شبح" ، "ظل" ، "خيال"، وسكان بلاد الرافدين، مثل كثيرين آخرين، حلموا بها على مدى آلاف السنين، وبنوا تدريجياً هذه الصورة، ووجودها وإطارها، على صورة الأحياء،

لكنها غير واضحة إلى حد كبير بسبب النوم والنعاس وعدم حركة الجثة. وكان لدى "etemmu" ، مثل أي شخص حي على الأرض، مكان إقامته المعتاد، بصحبة عدد لا يحصى من أقرانه. في الفضاء السفلي من الكون الهائل، العالم السفلي، الكهف الذي لا يقاس، الشيطاني، الأسود، الترابي، والصامت: "Arallu"، كما كان يسمى.

وكان يعتقد أن "الشبح" ما يزال يعاني من الجوع والعطش، وإن كانت كميات الطعام التي سيحتاجها من الآن فصاعداً ضئيلة ورمزية في الأساس. وبناءً على هذه الفكرة، أقيمت "عبادة" ، "رعاية الموتى ،" مع كل أسرة ، في المقام الأول رب الأسرة، المسؤول عن أفرادها المتوفين. وعند دفن أحد أفراد الأسرة، توضع بعض بقايا الطعام والقليل من الماء بجانب الجسد لإبقائه، وهو قوت يتجدد من حين لآخر، على وفق طقوس لا نعرف عنها شيئاً تقريباً. وفي بعض الأحيان يوضع نوع من أنبوب الطين (arútu) في القبر بحيث يمكن سكب القليل من الماء من الأعلى في فم الشخص الميت.

إن أي انقطاع أو إهمال في هذه العروض التي تكاد تكون غير مهمة يشعل غضب ومرارة "الشبح"، الذي تخلت عنه عائلته وسوف ينتقم لنفسه بالتأكيد.

لأن الموتى ظلوا إلى الأبد مرتبطين بعائلاتهم: إذ لم يقطع الموت بأي حال روابط الدم والحياة الأسرية.

وفي قصة الرجل الفقير من نيبور، رأينا أن تجمع أفراد الأسرة حول

المائدة لتناول وجبة ممتعة مصحوبة ببيرة ممتعة كان سيناريو يُحلم به، ومن شأنه أن يحدث الانسجام والتواصل والتفاهم المشترك الجيد. لذلك ليس من المستغرب أن يصبح هذا السيناريو مسرحاً لحفل معين، يشار إليه بشكل متكرر في مصادرنا، يسمى "kispu".

وهذا المصطلح الأكدي، المرتبط بالفعل "kasapu": "يقطع إلى قطع وتوزع"، يشير إلى مشاركة الطعام في أثناء وجبة مشتركة، التي يجلب منها كل شخص نصيبه. لذا، كان "kispu" يمثل احتفالاً، وبالتحديد وجبة، وكان من الضروري، في ظل الظروف، أن يتقاسمها جميع أفراد العائلة، الأحياء والأموات، الذين يحتفلون معاً بهذه الطريقة. ومن المحتمل أن معادله السومري"ki-si-ga": "توضع على الأرض"، أول التقدمات المخصصة، بشكل أساس للاستهلاك، التي "وُضعت على الأرض"، وهكذا تكون في متناول سكان العالم السفلي.

ومهما كانت الحالة، فقد كانت وجبة حقيقية للموتى، يشارك فيها جميع أفراد الأسرة بشكل طقوسي، جسدياً للأحياء و "روحياً" للموتى، حتى لو كان مرور الوقت مسموحاً به فقط في الذاكرة الجماعية الغامضة والبعيدة عن الموتى. ولا بد أن المراسيم قد نشرت- لكننا لا نعرف شيئاً عنه- بشكل خيالي مثل استهلاك الآلهة للطعام المقدم لهم.

وعادة ما يحتفل بـ" kispu" في اليوم الأخير من كل شهر (كان لدى سكان بلاد الرافدين تقويم قمري بثلاثين يوماً في كل شهر)، في اللحظة التي غاب فيها القمر فجأة، حولت العقول والقلوب للتفكير بالموت والموتى. لكن يمكن أيضاً الاحتفال بـ" "kispu في مناسبات بهيجة وعائلية

أخرى، مع أننا بالكاد نعرف لماذا ومتى. وظلت دائماً وجبة في المقام الأول، ربما مع إضافة أنشطة مشتركة أخرى، مثل تبادل الهدايا. وكان هذا النوع من الوجبة في الأساس طقساً جنائزياً، وليس وضع جسد في الأرض، لكن إعادة اكتشاف أو ذكر من رحلوا، وفي الوقت نفسه إعادة تأكيد لتضامن الأسرة.

وعلى المستوى الرسمي على الأقل، يمكن للوعي بمثل هذا التماسك أن يتجاوز نطاق الأسرة ويتدفق إلى الشعور بالانتماء إلى المجتمع ونفسه، والأشخاص أنفسهم، ورعايا الملك أنفسهم: فقد أصبح وسيلة للتضامن السياسي. ولدينا لوح من النصف الأول من الألفية الثانية ق.م، مفيد في هذا الصدد. ويتعلق الأمر بوجبة الموتى، بمعنى آخر، بـ"kispu"، الذي نظمه ملك بابل، أمي صدوقا(1626-1646 قبل الميلاد)، بقصد توفير الطعام لمشاركته بين الموتى من سلالته ومن السلالات السابقة التي يُعتقد أنه قد أطال مدة عمله بشكل مباشر أو غير مباشر، لكن أيضًا لتوفير الطعام لموتى شعبه، لا سيما أولئك الذين خدموا ملكهم وهلكوا في خدمته، الذين ربما حرمهم أحفادهم من "عبادتهم" السخية بما فيه الكفاية:

palu" [الأعضاء الأشباح] من الآموريين، و "palu" من الخانيين، و " palu" من الكوتيين، و "palu "غير مسجلين على هذا اللوح، والجندي (الجنود) الذين سقطوا في أثناء قيامهم بحملات محفوفة بالمخاطر من أجل سيدهم؛ الأمراء، الأميرات، وجميع " الأشخاص"، من الشرق والغرب، الذين ليس لديهم من يعتني بكم ويضمن عبادتكم]: تعالوا، لتأكلوا،

وتشربـوا هـذه (الوجبـة) وباركـوا أمـي- صدوقـا (الـذي يقدمهـا لكـم).

وقـد تأثـرت دائمـاً بهـذا النـص المؤثـر وغـير المتوقـع، الـذي كتبـه هـؤلاء الأسـلاف الموقـرون، البعيـدون جـداً عنـا، الذيـن مـع ذلـك يبـدون مخلصـين مثـل صورهـم الحجريـة القديمـة: نسـمعهم ينـادون بأمواتهـم القدامـى المنسـيون، مـن الأكـثر رقيـاً إلى الأكـثر بؤسـاً. جميعـاً- وهـذا أيضـاً مؤثـر- يسـتدعون بالطريقـة ذاتهـا مـن الملـك لتنـاول وجبـة قـد أعدهـا لهـم لتخفيـف جوعهـم المثـير للشـفقة وعطشـهم، مـع أن مـا يحتاجـون إليـه مـن الآن فصاعـداً كان ضئيـلاً جـداً- عـلى عكـس مـا كان يلـزم لإشـباع الشـهية القويـة للنـاس الأحيـاء وآلهتهـم التـي لا تشـبع. لقـد كان الأكل والـشرب مهمـين أيضـاً للمـوتى.

وحتـى أن هنـاك أسـطورة معروفـة تعلمنـا شـيئين: أولاً، أن الآلهـة احتفلـت أيضـاً بـ "الوجبـة العائليـة" نفسـها، kispu"، حـول المائـدة كل شـهر، ثـم، وعـن طريـق حسـابات هـذه المؤسسـة، نعـرف مـا رآه المؤمنـون عـلى أنـه المعنـى الحقيقـي، المعنـى "الأنطولوجـي" إن شـئت، لـلأكل والـشرب لـكل مـن البـشر والآلهـة.

وقـد كتبـت باللغـة الأكديـة، ووصلـت إلينـا هـذه القصـة في نسـختين. ربمـا كتبـت النسـخة الأقـصر، مـن منتصـف الألفيـة الثانيـة ق.م، بعـد وقـت قصـير مـن تأليفهـا؛ في حـين كتبـت النسـخة الأخـرى، بعـد نحـو ألـف مـن السـنين، وهـي أطـول بكثـير، وتُـروى بطريقـة مختلفـة. لقـد أطلقنـا عليهـا اسـم أثنـين مـن أبطالهـا: نـيرگال وأيريشـكيگال.

لقـد أراد المؤلفـون شرح سـبب وكيفيـة السـيادة في العـالم السـفلي، الـذي نظمـه الخيـال الأسـطوري بوصفـه دولـة بملوكهـا وموظفيهـا وقـصر عاصمتهـا، بعـد أن حكمتهـا الإلهـة أيريشـكيگال لمـدة طويلـة (بالسـومرية: "سـيدة المنطقـة العظيمـة"(، "اسـم للعـالم السـفلي)، ثـم وضعـت لاحقـاً تحـت حكـم الإلـه نـيرگال (مـن السـومرية "Ne-iri-gal": "سـلطة المدينـة العظيمـة"، اسـم آخـر للمـكان نفسـه)، الـذي في الأصـل تنتمـي إليـه المجموعـة الأكـبر مـن "آلهـة العـالم الأعـلى".

والتفسـير هـو نفسـه في الإصداريـن كليهـما لكـن يقـدم بشـكل مختلف تمامـاً. أولاً، "كل شـخص في منزلـه"، نـيرگال في العلـوي، وأريشـكيگال في السـفلي. التقـى الاثنـان وتزوجـا أخـيراً، وانضـم نـيرگال، في تحـول غـير عـادي، إلى زوجتـه في السـفلي منزلهـا الجهنمـي، بـدلاً مـن جذبهـا إلى مكانه في الأعـلى. وتصـور النسـخة المبكـرة هـذا الاتحـاد نتيجـة للغـزو الوحـشي لأريشـكيگال مـن نـيرگال، الـذي قـدم بوصفـه نوعـاً مـن الديكتاتـور، في حـين أن النسـخة الطويلـة تحـول القصـة إلى قصـة حقيقيـة عـن الحـب اللامحـدود: نـيرگال تغريـه أريرشـكيگال، وهـي تفـتن بـه، وينتهـي بهـم الأمـر، مـع كل الصعـاب، إلى أن لا يتركـوا بعضهـم بعضـاً مـرة أخـرى.

وهنـا الأسـطر الأولى مـن النسـخة القصـيرة، التـي تعطـي إطـاراً لبدايـة القصـة: إذ يجتمـع آلهـة الأعـالي معـاً لتنـاول وجبـة عائليـة، ويحتفلـون بهـا كل شـهر:

حينما أعدت الآلهة مأدبة، أرسلوا رسولاً إلى أختهم أيريشكيگال،

"لا يمكننا أن ننزل إليك، ولا يمكنك أن تأتي إلينا.

ارسلي (شخصاً ما) إلى هنا ليأخذ نصيبك من الطعام ".

أرسلت أيريشكيگال رسولها نامتار، صعد نا(متار) إلى السماء العالية،

دخل (المكان) كانت الآلهة (جالسة) (؟)، قطعوا حديثهم؟،

وقفوا، لاستقبال نامتار، رسول أختهم العظيمة.

من هذا يبدو أن مشاركة الوجبة، والمشاركة فيها، لا تتطلب حضوراً مادياً. ولم يكن الظهور شخصياً بين الضيوف هو الشيء المهم؛ ما كان مهماً هو "المشاركة في الاحتفالات". وبعبارة أخرى، يأكلون الشيء نفسه مثل الضيوف الآخرين، شراكة، ليس بوجود المرء لكن بالطعام المدفوع.

قيمة التمتع بالطعام، وهي علاوة على ذلك، عند التفكير، منطقية تماماً: كان الطعام مهماً وقيماً، لأنه جلب الحياة والبقاء لأولئك الذين استهلكوه. وهذا هو ما أعطى الطعام معناه الأساس، حتى لو لم تشرح هذه الفكرة، ناهيك عن مناقشتها، في أي نصوص.

(17)
الطعام: الحياة والموت



مـع معرفتـي أن سـكان بـلاد الرافديـن لم يشرحـوا أنفسـهم بوضـوح بشـأن هـذا الموضـوع، إلا أنهـم لم يخفـوا الأهميـة التـي ينسـبونها للمبـدأ القائـل بـأن الطعـام يصنـع الحيـاة. وقـد وجدنـا أصـداءً لهـذا المفهـوم مبعـثرة في كتاباتهـم، وكان هـذا هـو المبـدأ الموجـه طـوال العمـل الحـالي. وكان يحكـم الأكل والـشرب والطبـخ وفـن الأكل، ثـم كان مكونـاً رئيسـاً للفكـر والحيـاة في بـلاد الرافديـن القديمـة.

وربمـا شرح ذلـك بشـكل أكـثر وضوحـاً في قصـة أدابا(المذكـورة أعـلاه)، وهـي قصـة قصيرة إلى حـد مـا في أربعـة أو خمسـة أجـزاء مكتوبـة باللغـة الأكديـة (أعتقـد أن نسـخة غـير منشـورة موجـودة باللغـة السـومرية).

وهـذا أدابـا(لا نعـرف المعنـى الحقيقـي لهـذه الكلمـة: ربمـا كانـت تعنـي "الرجـل الحكيـم" في بعـض اللغـات) كان Apkallu "، شيء يشـبه الموهبـة الاسـتثنائية والأسـطورية، أحـد أبطـال الحضـارة السـبعة العظـماء في الأرض، وعـلى هـذا النحـو، كان مرتبطـاً ارتباطـاً وثيقـاً بالإلـه أيـا، مختـرع وسـيد الحضـارة العظيـم.

ومع اهتمام أيا بأدابا، فقد حذرنا على الفور من ذلك:

منحه (أيا) الحكمة،

الحياة الأبدية لم يهبه.

وباتبـاع منطـق اخـتراع أيـا وخلـق البـشر، الذيـن تميـزوا عـن الآلهـة أساسـاً بمصيرهـم الفـاني بالـضرورة.

وحينـما ذهـب أدابـا للصيـد يومـاً مـا مـن أجـل توفـير مائـدة أيـا في معبـده في أريـدو، إذ كان أدابـا "طاهيـاً" ، أزعجتـه الريـاح الجنوبيـة، فكـسر جناحيهـا. وبعـد ذلـك اسـتدعي للتوضيـح مـن آنـو، سـيد الآلهـة والعـالم، الـذي انزعـج مـن شـلل الريـح المفاجـئ، الـذي كانـت أفعالـه لا غنـى عنهـا لاقتصـاد الأرض عـن طريـق الرطوبـة والأمطـار التـي توفرهـا.

وقبـل أن يظهـر أدابـا أمـام آنـو، همـس لـه أيـا، حاميـه، بتحذيـره بشـأن مـا ينتظـره وقـدم لـه بعـض النصائـح حتـى يخـرج منـه بأفضـل مـا في وسـعه. إذ أخـبره أنـه عنـد وصولـه إلى منـزل آنـو، سـوف يُقـدم لـه شـيئاً ليأكلـه ويشربـه، ومـن المعتـاد أن يقـدم هديـة ترحيبيـة مـن هـذا النـوع، لكـن يجـب أن يرفضهـا. وسـوف يكـون فقـط "خـيراً للأمـوات"

و "شراباً للموتى"، بمعنى آخر، الطعام والشراب المخصصان للبشر والمصممان خصيصاً لتأمين حياتهم، لكن أيضاً لضمان موتهم. ومع ذلك، في تلك المناسبة، كان بإمكان أدابا أن يطلب "طعام الحياة" و "شراب الحياة"، مما يجعله خالداً ومماثلاً للآلهة. وبرفضه النوع الأول من الأكل والشراب، لا شك أنه سوف يعرض عليه النوع الثاني. ولأن الأمور قلبت، قدم آنو النوع الثاني إلى أدابا أولاً:

"ليجلبوا له طعام الحياة، دعه يأكل".

أحضروا له طعام الحياة، لكنه لم يأكل

وجلبوا له ماء الحياة، لكنه لم يأكل.

بدأ آنو بالضحك على الحيلة التي اعتقد أنه لعبها مع أيا وحاشيته. وهكذا، لأنه أطاع سيده، فقد فرصته الوحيدة للانتقال إلى صفوف الآلهة بأن يصبح خالداً.

إذا نظرنا عن كثب، نرى ما ينقله المؤلف بمهارة، أن الفائز الحقيقي في هذه المبارزة المبطنة لم يكن آنو، على عكس المظاهر، لكن أيا، الذي توقع كل شيء بذكاء حتى يظل أدابا فانياً. ولو لم يخصص له منذ البداية "الذكاء والحكمة"، لكنه "حجب الحياة اللانهائية" ليبقى دائماً بشرياً؟

كانت قصة أدابا، المفهومة بهذه الطريقة، قطعة أخرى توضع في الملف السميك على المجد المعصوم لأكثر الآلهة ذكاءً.

لكنها تكشف عن فكرة جديدة وعميقة عن طريق التأكيد على

"غذاء الحياة"، و"ماء الحياة"، اللذان يطوران بشكل مناسب البديهية أعلاه: ليس فقط "الغذاء يعطي الحياة"، لكنه أيضاً يتناسب مع طبيعتها. وعلى وفق قدماء سكان بلاد الرافدين، لا تشمل الأطعمة، بالطبع، "القتلة"، الذين قد يتسببون في الموت على الفور- إذ يكون هذا مخالفاً لطبيعة الطعام؛ لكن الطعام البشري عولج في ظروف غامضة(بكل تأكيد من الآلهة) بطريقة توفر لآكليها الحياة، وإن كانت محدودة؛ وسوف يكون غير قادر على منع أو مقاطعة الموت في نهاية وقت معين، في حين أن الطعام وماء الحياة المخصصين للآلهة فقط مكّنا الآلهة من العيش إلى الأبد.

إن ما لدينا هنا هو بناء أسطوري أصلي أوضح وجود كائنات خالدة من جهة وفانية من جهة أخرى، حتى لو بدا أن السؤال لم يطور رسمياً على هذا النحو، فلا بد أنه قد أثير ويجب أن يكون قد ألهم أكثر من أسطورة تفسيرية واحدة. وهذا هو واحد منهم.

وهكذا عثر على الحياة والموت في الطعام. وعلى حد علمي، لم تكن هناك محاولة أخرى للرد على السؤال الأساسي: لماذا وبأي طريقة اختلف هذان النوعان من الطعام في عواقبهما؟ لكن الأساطير لا تذهب أبداً، ولا يمكن أن تذهب أبداً، إلى قلب الأشياء. وقد كان قدماء بلاد الرافدين راضين عن هذا التفسير إلى جانب إجابات أخرى: لقد كانت إرادة الآلهة ألا ترى أبداً البشر ينافسونها بالخلود المتساوي.

لذلك يمكننا أن نوقف تحقيقنا بالروح نفسها التي بدأنا بها ونفذناها: كطلاب فضوليين، ليس فقط حول الطعام في حد ذاته

أو كيفية تحضيره، لكن في المقام الأول حول الأشخاص الذين عاشوا عليه طوال هذا العدد الكبير من القرون، الذين وضعوها في صميم وجودهم ورؤيتهم للأشياء. إن الأكل والشرب لم يحافظا على حياتهم وأبقياهم على قيد الحياة فحسب، بل مكّناهم أيضاً من الحفاظ على آلهتهم، وحتى موتاهم، بكرامة، مما يوفر للبشر رداً على السؤال الثنائي حول سبب عيشهم ولماذا لم يعيشوا إلى الأبد.

(18)
الخاتمة



في كتابتـي لهـذا الكتـاب لم أكـن أنـوي تقديـم دراسـة علميـة شـاملة عــن الأكل والــشرب بــين أســلافنا الموقريــن مــن ســكان بــلاد الرافديــن القدامـى، لأن مثـل هـذا العمـل سـيكون مملاً وجافـاً، وموجهـاً (عـلى حســاب القــراء الاعتياديــين) إلى الأكاديميــين فقــط، الذيــن نــادراً مــا يحتاجـون إليـه وقـد لا يرغبـون فيـه.

ولم يكـن لـدي، حتـى في الجـزء الخلفـي مـن ذهنـي، أي نيـة لإعـداد نـوع مـن كتـاب الطبـخ لمطبـخ بـلاد الرافديـن القديمـة، وهـو الأقـدم المعـروف في الوقـت الحـاضر "الأقـدم في العـالم". ومثـل هـذا المـشروع، الـذي قـد نتـوق إليـه بسـذاجة، يجـب التخـلي عنـه نهائيـاً، لأنـه لا يمكـن أبـداً أن يكتبـه مـؤرخ عاقـل جديـر بهـذا الاسـم. ليـس فقـط ملفنـا الصغـير

للغاية- خمسون وصفة على الأكثر- لكن من غير المعقول أن يتباهى أي شخص على الإطلاق بملء الفجوات العديدة التي خلفتها مدة خمسة وثلاثون قرناً من التآكل. ولن يتمكن أي شخص على الإطلاق من التعرف، من هذه المسافة في الزمان والمكان، على النكهة والجودة الأصيلة لعشرات المكونات التي استعملت في إبداعات الطهي هذه. ولا يمكننا أبداً استعادة المذاق، ناهيك عن الذوق الحقيقي، لهذا المطبخ الغني والشهي، الذي لا يمكننا إلا أن نتخيل نمائه وتألقه. بدءاً من منظور أكثر "أنثروبولوجية" بدلاً من منظور تاريخي صارم، والاستفادة من كل من النصوص المعروفة والنصوص غير المتوقعة التي وقعت مؤخراً في أيدينا، وقد حاولت إحياء صورة ملذات تذوق الطعام(على الأقل) لأولئك القدامى، أشخاص مبدعون، أذكياء، يعملون بجد قدموا الكثير للإنسانية، الذين يعرفون جيداً، متى استطاعوا، كيف يقدرون العالم من حولهم. ولاستعادة، حتى في شظايا صغيرة، شيء من ممارسة وفن اختيار الطعام الجيد وطبخه وتناوله الذي أنشأه سكان بلاد الرافدين القدامى، ربما يكونوا الناس الأوائل الذين انخرطوا في هذا الفن- قد يكون وسيلة لإلهامنا كمستهلكين، في الواقع كذواقة غير متحيزين، عبر نوع من التواطؤ، "التعاطف" (بالمعنى الاشتقاقي للكلمة) لا غنى عنه لمن يريد أن يعرف حقاً إخوانه من البشر، أولئك الذين عاشوا في الماضي البعيد وكذلك من يعيشون اليوم.

أما بالنسبة لـ "ملذات المائدة" المباشرة، فنحن مضطرون للتخلي عن الأمل في التواصل الحقيقي مع سكان بلاد الرافدين القدامى. فهل يمكننا أن لا نتذوق شيئاً مثل الذي أكلوه في إنجازات المطبخ "التركي-

العـربي" أو "اللبنـاني" أو "الـشرق أوسـطي" (كيفـما يسـمى) المتـاح لنـا؟ قـد يشـكل هـذا المطبـخ عرضـاً جيـداً ممتـداً ومعـاصراً، وهـو الوحيـد المتـاح، لتقنيـات بـلاد الرافديـن المفقـودة لتحضـير الطعـام والـشراب والاسـتمتاع بـه- أقـدم مطبـخ في العـالم.

المحتويات